



## Vegan & glutenvrije cookies



### INGREDIËNTEN

Voor 12 cookies:

- 20 g zoetstof (erythritol)
- 2 kl. dadelstroop
- 150 g pindakaas
- 50 ml plantaardige drank (amandelmelk)
- 120 g amandelmeel
- 50 g pecan noten
- 50 g pure chocoladeschilfertjes
- 1 kl. vanillepoeder
- 1 kl. bakpoeder
- 1/2 kl. bicarbonaat

### BEREIDING

Meng alle ingrediënten goed samen tot een gladde massa.

Maak er bolletjes van. Bedek een kookplaat met boterfolie en leg de bolletjes erop. Druk ze een beetje plat met de achterkant van een lepel.

Verwarm de oven op 180°C en bak vervolgens de koekjes gedurende 15 minuten.

Laat ze afkoelen.

Cookies kunnen enkele dagen in een vershouddoos bewaard worden.



PER COOKIE

t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE  
OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu