



Havermoutkoekjes met kokos en chocolade

Je kunt dit mét de kokos en chocolade maken. Maar zonder deze toevoeging smaakt het

ook goed. Kokosbloesem suiker geeft geen verhoging van de suikerspiegel.

Wat heb je nodig?

- 100 gram (glutenvrije) havermout
- 60 ml boter of olie
- 2 eetlepels kokosbloesem suiker (kokosbloesem suiker verhoogt de suikerspiegel niet. Maar honing kan ook)
- 1 theelepel kaneel
- 50 gram pure chocola, voor over de koekjes
- Kokos strooisel, voor over de koekjes

Hoe maak je dit ?

Verwarm de oven voor op 200 graden

1. Smelt de boter en kokosbloesem suiker in een pannetje.
2. Voeg nu de havermout en kaneel hieraan toe
3. Maak met een lepel koekjes op je bakplaat (Het is een beetje korrelig los).
4. Bak de koekjes 20 minuten in de oven
5. Rasp ondertussen de chocolade en verwarm het heel langzaam in een klein pannetje. Op een theelichtje is het beste
6. Laat ze eerst afkoelen, daar worden ze harder van. Ander vallen ze uit elkaar.
7. Smelt de chocola en doe met een jus lepeltje over de koekjes.
8. Strooi er direct het kokosstrooisel ook overheen
9. Laat de chocolade en kokos hard worden
10. En dan heb je heerlijke havermout koekjes

Eet smakelijk en een hartelijke groet van Tienieke