

Chunk Cookies

Ingrediënten

- ✓ 200 Cashewnotenpasta (home made)
- ✓ 250gr cashewnoten
- ✓ 75gr kokosbloesemsuiker
- ✓ 75 gr ruwe rietsuiker
- ✓ 1 ei
- ✓ 1 koffielepel vanillepoeder mill&mortard
- ✓ 135 gr havervlokken
- ✓ 50 gr gehakte nootjes naar keuze



Bereiding

- ✓ We maken de cashewpasta zelf, we doen 250 gr cashewnoten in de mengbeker en hakken 10 min/Snelheid 3. Regelmatig stoppen om naar beneden te spatelen
- ✓ Haal het mengsel uit de mengbeker zet opzij
- ✓ Reinig de mengbeker
- ✓ Doe de Kokosbloesemsuiker, rietsuiker, vanille en het ei in de mengbeker , kneed met de functie deeg 1 min
- ✓ Voeg de havervlokken en de stukjes noot toe
- ✓ Meng terug met functie deeg 1 min
- ✓ Verdeel het deeg in acht en rol er bolletjes van (maak je handen nat)
- ✓ Verwarm de oven op 180°
- ✓ Leg bakpapier op een bakplaat
- ✓ Leg de bolletjes op de bakplaat en duw ze beetje plat
- ✓ Bak de koekjes ongeveer 13 min tot ze goudkleurig zijn
- ✓ Laat afkoelen op de bakplaat