

# Glutenvrije Double Oaties

Door Ouafae - [glutenvrijgenietenmetouafae.nl](http://glutenvrijgenietenmetouafae.nl)

Deze haverkoekjes zijn zo gemaakt en super simpel maar wel echt lekker. Met het laagje chocolade ganache ertussen heb je een luxe koekje in handen, die je zo weg eet! Mooi goudbruine double oaties (ik dank de naam aan 1 van mijn volgers) Heerlijke traktatie als je het aan mij vraagt. En goedgekeurd door Ayman die niet echt van haver houdt

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 30 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 12 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 115 gram roomboter
- 75 gram agave siroop
- 60 gram Schär Kuchen und Kekse
- 80 gram witte rijstmeel (allergento)
- 2 snufjes zout
- 150 gram suiker
- 140 gram glutenvrije fijne volkoren havermout
- 35 gram gekookt heet water
- 1 theelepel bakingsoda
- 80 gram hele havervlokken

# Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C.

Maak de ganache klaar door de room op te warmen. Niet laten koken, maar wanneer het goed heet is uitzetten!! Doe de chocolade erbij en roer met een garde tot alles gesmolten is. Laat afkoelen in de koelkast zodat het stolt. Dit wordt je vulling.

Vind je ganache teveel werk, wat eigenlijk niet zo is ? dan mag je ook gesmolten chocolade gebruiken die iets afgekoeld is en niet meer uitloopt

2. Doe de agavesiroop samen met de boter in een steelpannetje en laat op zacht vuur smelten
3. Meng ondertussen de meelsoorten, suiker, havermout en zout met een pollepel tot het goed gemengd is
4. Wanneer de agave en boter gesmolten is, kook je wat water en meng je 35 gram gekookt water met 1 theelepel bakingsoda. Dit giet je bij de agave/botermengsel. Roer goed door en giet het mengsel bij je meelmengsel en kneed tot een deegje.
5. Voeg de havervlokken toe, vervang deze eventueel als je dat lekker vindt met kokosrasp of fijne havermout en kneed tot een deegbal
6. Vorm 60 balletjes ter grote van een knikker en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier, laat een aantal cm tussenruimte, want ze lopen uit
7. Druk de balletjes iets aan met de achterkant van een lepel en bak ze goudbruin in 12 minuten. Laat de koekjes afkoelen
8. Doe een theelepel ganache op 1 koekje en druk daar een andere op
9. Bewaar de koekjes in een vershoud doos. Volgende dag zijn de koekjes wel wat zachter door de vochtigheid van de ganache. Maar ze smaken daar niet minder om

*Notities:*