

# Glutenvrije Pindakoeken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze lekker pindakoeken gemaakt van o.a havermeel maakte ik voor de lege koekjestrommel hier thuis. Zijn binnen no time klaar en ook binnen no time op :) Door de havermeel heb je en lekkere knapperige bite. Heerlijk in combinatie met de chocolade en pinda's! Maak jij ze ook?

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 18 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 220 gram havermeel (havervlokken fijnmalen tot meel)
- 25 gram wit rijstmeel
- 60 gram zonnebloemolie
- 80 gram suiker (eventueel vervangen door 30 gram honing en 50 gram erythritol)
- 1 ei
- 2 gram bakpoeder
- 1 theelepel vanille extract of 1 zakje vanillesuiker
- snuffje zout
- Extra 160 gram chocolade naar keuze
- 75 gram ongezouten geroosterde pinda's

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor 180 C, ik heb op hete luchtstand gebakken
2. Maal de havervlokken tot meel of gebruik kant en klare havermeel en meng met de bakpoeder en rijstmeel.
3. Meng in een ander kom het ei, olie, suiker, en zout en klop met een garde tot een luchtig mengsel
4. Voeg de meelsoorten toe, meng met een pollepel en kneed daarna met de hand tot een deegbal
5. Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier of gebruik er 1. Leg hiervoor het deel aan de ene kant en vouw de andere kant van het papier hierover heen. Rol uit tot een lap van een 0.5 cm dik.
6. Steek cirkels uit het deeg en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak voor 15-20 minuten goudbruin
7. Laat de koeken goed afkoelen
8. Hak de pinda's in grove stukjes en smelt de chocolade au bain marie
9. Meng de pinda's door de chocolade en verspreid op elke koek wat van dit pindamengsel. Druk op de koek nog een paar pindas in de chocolade voor versiering
10. Laat uitharden en bewaar de koekjes in een vershoudtrommel

*Notities:*