



# Pepernoten

## Wat stop je er in?

- 120 gr boekweitvlokken, gemalen
- 50 gr amandelmeel
- 60 gr chiazaad
- 50 gr kokosolie, gesmolten
- 20 gr speculaaskruiden
- 9-10 el amandelmelk
- 1/2 tl Himalayazout
- 1 tl wijnsteenbakpoeder
- 1 - 2 tl vloeibare Stevia, naar smaak

## Hoe maak je het klaar?

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Meng alle droge ingrediënten met elkaar in een kom.

Doe de gesmolten kokosolie en de Stevia erbij en kneed er een deegje van.

Voeg eetlepels amandelmelk toe tot je een stevig deeg hebt.

Neem plukjes van ca. 5 gr van het deeg en rol er balletjes van.

Leg de pepernoten op bakpapier en druk ze een beetje plat.

Bak ze gedurende plm. 15 minuten en voel of ze al hard worden.

Indien nodig kun je ze nog iets langer laten bakken.

Als ze net uit de oven zijn, zijn ze nog niet bros maar als je ze even laat afkoelen, zijn ze lekker bros en knapperig.