



Thermomix gezondere Pepernootjes

Ingrediënten

- 125 gr amandelmeel
- 50 gr zoetmiddel naar keuze (honing, Eryhritol, Zusto, kokosbloesemsuiker,...)
- 50 gr kokosolie
- 2 gr speculooskruiden
- 5gr bakpoeder
- snuifje zout
- 25 gr amandelmelk
- 1 theelepel kaneel

Instructies

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Laat het kokosolie smelten in de Thermomix 1 min/ 60 graden / snelheid 1
- Voeg de melk en alle droge producten toe(amandelmeel, zoetmiddel, speculooskruiden, kaneel, bakpoeder en zout). 30 sec/ snelheid 3
- Rol van het deeg een dunne worst. Snij in stukjes van 1 centiment en vorm ze nog wat ronder aan de bovenkant.
- Zet 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Let op als je extra tijd zou bijzetten en ze iets langer in de oven want ze kunnen snel verbranden.
- Het is normaal als ze eruit komen dat ze nog wat zacht zijn. De pepernootjes worden tijdens het afkoelen nog wat harder/krokanter

