

Glutenvrije chocolate-chip cookies / Gluten free chocolate-chip cookies



De boodschappen

100 gram zachte boter of plantaardige margarine
2 zakjes vanillesuiker
1 theelepel honing
1 vrije uitloop ei
125 gram glutenvrij amandelmeel
125 gram glutenvrij havermeel
50 gram glutenvrije, (lactosevrije) chocolade

Vandaag bakken we chocolate chip cookies, gluten- en lactose vrij. Ze ruiken erg lekker als ze in de oven staan, deze koekjes worden gemaakt van haver- en amandelmeel. Gelukkig vinden de andere mini-monsters ze ook erg lekker dus dat is wel zo handig :)

Zo bak je glutenvrije chocolate-chip koekjes

Mix boter en ei door elkaar, voeg er honing en vanille aan toe en mix er amandelmeel door.

Voeg dan ook het havermeel toe en mix tot je een samenhangend deeg hebt.

Hak de chocola in kleine stukjes en vouw ze in het deeg.

Verwarm de oven voor tot 175°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Rol balletjes deeg tussen je handen en druk ze plat met een vork.

Schuif het bakblik in de oven en bak de koekjes +/- 15 minuten.

Neem de koekjes uit de oven als ze mooi goudbruin van kleur zijn en laat ze afkoelen op een rek.

Lekker, bij de thee!

Glutenvrije chocolate-chip cookies / Gluten free chocolate-chip cookies



Shopping list

100g soft butter or vegetable margarine
2 sachets vanilla flavoured sugar
1 teaspoon clear honey
1 free range egg
125g gluten free almond flour
125g gluten free oatmeal
50g gluten free (lactose free) chocolate

Today we bake chocolate chip cookies, gluten free and lactose free. They smell very good when they are baking in the oven, these cookies are made with oatmeal and almond flour. Fortunately, the other mini-monsters think they taste delicious too, so that is very handy :)

How to bake gluten free chocolate chip cookies

Mix butter and egg until combined, add honey and vanilla then mix in almond flour and oatmeal.

Mix until a consistent dough forms.

Chop the chocolate into little pieces and fold them into the dough.

Preheat the oven to 175°C and place a sheet of waxed paper on a baking tray.

Roll dough balls between your hands, flatten them using a fork.

Slide the cookies into the oven then bake them for +/- 15 minutes.

Remove the cookies from the oven when they have a nice golden colour, let them cool on a rack.

Lovely, with a cup of tea!