

Go Nuts Cookies



Subtiel zoete koekjes, ideaal voor bij de thee, of koffie, of je milkshake, een glas water, of zo van de bakplaat. Kijk maar uit dat je je vingers niet verbrandt. De koekjes kan je vershouden in onze Omnia bewaardoos.



30m

INGREDIËNTEN

voor 20 koekjes

50 ml Rude Health

Hazelnut Drink

150 gram havervlokken

150 gram bloem

2 bananen

30 gram pistachenoten

30 gram walnoten

30 gram cranberries

30 gram chocolate chips



ZO MAAK JE DE GO NUTS COOKIES

- 1 • Verwarm de oven voor op 200 graden en bedek de bakplaat met bakpapier.
- 2 • Meng de Rude Health Hazelnut Drink, havervlokken, bloem en bananen in je foodprocessor tot een plakkerig deeg. Ouderwets met je handen kan natuurlijk ook.
- 3 • Hak de pistachenoten en walnoten fijn.
- 4 • Verdeel het deeg in 20 bolletjes en druk de noten, cranberries en chocolate chips in elke bol.
- 5 • Bak ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin zijn.



Tip

Als je een echte notenliefhebber bent, kun je de cranberries vervangen voor nog meer noten. Pecannoten of macademianoten bijvoorbeeld.

Dit recept is tot stand gekomen in samenwerking met Rude Health.

MEPAL