



Chocolate chip cookies

Deze recepten zijn ontwikkeld door Chickslovefood.

Nina en Elise hebben speciaal voor L'OR recepten ontwikkeld. Deze heerlijke gerechten zijn makkelijk te maken met weinig ingrediënten. Op hun blog 'Chickslovefood' staan nog meer makkelijke recepten en inspiratie. Hun doel: toegankelijke recepten met pure ingrediënten delen die iedereen kan maken.

En in dit geval met de heerlijk rijke smaak van L'OR koffie.
Geniet ervan!



Je hebt nodig:

- 75 g havermout
- 75 g speltmeel
- 50 g gedroogde dadels zonder pit
- 1 ei
- snufje zout
- 2 el honing
- 3 el kokosolie
- eventueel 50 milliliter water (een scheutje)
- 50 g extra pure chocolade
- [L'OR Lungo Profondo](#)



8 stuks



35 minuten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Doe alle ingrediënten behalve de chocolade en het water in een keukenmachine en mix kort. De substantie mag best grof blijven. Te droog? Voeg het water toe. Te nat? Doe er dan nog een klein beetje speltmeel bij
- Hak de chocolade in kleine stukjes met een mes
- Prak de stukjes met een vork door het koekjesmengsel
- Vorm bolletjes van het beslag en druk ze plat op een bakpapier bekleed rooster
- Schuif de oven in en bak in 20 minuten goudbruin.
- Serveer met L'OR Lungo Profondo



CHICKSLOVEFOOD