

Cashewnoten appelmoes koekjes

Wat heb je nodig

100 gram cashewnotenpasta (100%)
1 ei
2 eetlepels havermeel (of fijngemalen havermout)
1 eetlepel appelmoes (ongezoet)
½ theelepel bakpoeder
½ theelepel vanille-extract
1 snufje kaneel



Doe de havermout in de hakmolen of de blender.
Maal de havermout tot havermeel.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.



Breek een ei in een kopje.
Doe het ei in de beslagkom.
Doe de cashewnotenpasta er ook bij.
Schep de appelmoes ook in de beslagkom.



Doe het vanille-extract erbij.
Roer alles door elkaar.
Blijf roeren tot je een glad mengsel heb.



Doe het havermeel bij het mengsel in de beslagkom.
Doe het bakpoeder erbij.
Doe de kaneel er ook bij.
Meng alles dor elkaar tot een soepel deeg.



Vorm met een lepel kleine bolletjes.
Leg de bolletjes op de bakplaat.
Druk de bolletjes een beetje platter.
Doe dit met de achterkant van een lepel.



Zet de bakplaat in de oven.
Laat de koekjes 12 tot 15 minuten bakken.
Ze moeten goudbruin zijn aan de randen.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.