



KHA CHOCOLATE CHIP COOKIES

 12 porties

 25 min. bereiden

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt vervolgens in een steelpannetje boven een laag vuur de gezouten roomboter
2. Doe de gesmolten boter en erythritol of brown in een grote kom en klop met een elektrische mixer samen. Voeg het ei en de vanille extract toe en klop nogmaals precies 15 seconde met de mixer.
3. Voeg vervolgens de amandelmeel, bakpoeder, xanthaangom en zout toe aan de kom en klop nogmaals met de mixer, totdat alle ingrediënten goed zijn gemengd. Vorm dan met de handen een deelbal en leg opzij.
4. Snijd de pure chocolade in kleine stukjes en kneed deze door de deegbal. Vorm van de deegbal 12 deegballetjes en plaats deze op een bakplaat en bekleed met bakpapier.
5. Duw tot slot met de handen of een vorm de deegballetjes plat om koekjes te vormen. Bak de koekjes precies 12 minuten in de voorverwarmde oven. Als je de koekjes na het bakken uit de oven haalt zijn ze nog een beetje zacht, maar na 30 tot 40 minuten afkoelen zijn ze krokant van buiten en zacht van binnen!

Ingrediënten

- 170 gram amandelmeel
- 110 gram erythritol of 90 gram bown van Greensweet-stevia (verkrijgbaar in onze webshop)
- 100 gram gezouten roomboter
- 90 gram pure chocolade
- 1 groot ei
- 1 tl vanille extract
- ½ tl bakpoeder
- ½ tl xanthaangom
- ¼ tl zout

Koolhydraten per koekje 2,1 gram