



puur.

MAGAZINE MET SMAAK

Alain Indria kookt bio op Ecopop

www.lombardia.be - www.gingerlove.be

Crunchy linzenkoekjes (Veganistisch, glutenvrij)

Bereidingswijze:

Meng het groene linzenmeel met de pitten, zaadjes, bakpoeder, zout en Macha Tea. Meng apart in een blender: 2 koppen agave en 1 kop ontgeurde zonnebloempitolie. Eerst blenden, dan 1 kop water toevoegen en dan opnieuw blenden.

Dan alles samen mengen en gedurende één uur laten rusten.

Bak in de oven op 170°C gedurende 5 minuten, tenslotte 3 minuten omdraaien.

Ingrediënten:

4 tassen groene linzenmeel
12 handjes pompoenpitten, gegrild
12 handjes sesamzaadjes, gegrild
12 handjes zonnebloempitten, gegrild
4 koffielepels bakpoeder of zuiveringszout
1 koffielepel zout
1/2 kop Macha Tea
2 koppen agave
1 kop ontgeurde zonnebloempitolie
1 kop water