

Choco cookies

300 gram glutenvrij meel MiX C (Schär)

Mespuntje zout

3 zakjes vanillesuiker

150 gram boter of melkeiwit/lactosevrije margarine

½ pot maismoutstroop

1 ½ volle eetlepel cacao poeder

2 volle eetlepels havervlokken (fijn)

2 volle eetlepels kokosrasp

(De havervlokken en de kokosrasp zorgen ervoor dat de cookies toch een bepaald vezelgehalte krijgen, waardoor de bloedsuikerspiegel meer in balans wordt gehouden en het lichaam niet te veel belast wordt door het geraffineerde witte rijstemeel)

De droge ingrediënten vooraf mengen en vervolgens de gesmolten margarine en maismoutstroop hierdoor roeren tot een deegbal ontstaat. Evt. nog even met de handen tot die bal kneden, als het met een lepel niet voldoende lukt. De deegmassa ca. 15 minuten koel wegzetten.

Een bakplaat met bakpapier bekleden en van het deeg ca. 12 – 14 kleine balletjes vormen en deze met een kleine afstand van elkaar op de bakplaat leggen en met de hand iets platdrukken.

De cookies 20 – 23 min. Op 175° C in het midden van de oven bakken