



Chocoladekoekjes van oud brood

met Vita+ Gekiemde Granen

Dessert Snack Vegetarisch Voor de kindjes

4 personen

30 min

Wat doe je met oud brood? Weggooien is echt zonde. Maar wat als je er lekkere, verse chocoladekoekjes mee kon maken? Zo ga je verspilling tegen én zelfgemaakte koekjes zijn sowieso altijd lekkerder. Als dat geen win-win situatie is! Deze lekkere variant op american cookies is perfect om te bakken met kinderen of voor een rustige zondagmiddag. Waar wacht je nog op? Ontdek dit lekker recept met brood.

Tip: allergisch voor pistachenoten? Vervang ze door gedroogd fruit.

Ingrediënten

- 120 g oud Vita+ Gekiemde Granen brood
- 60 g boter
- 40 g pistachenoten (of gedroogd fruit)
- 120 g eieren
- 40 g suiker
- 40 g chocoladeschilfers
- 5 g bakpoeder

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de boter in blokjes en laat deze zacht worden bij kamertemperatuur. Breek de sneden oud brood tot hele kleine stukjes. Plet de pistachenoten.
3. Meng alle ingrediënten in een slakom (met de klopper of met een staafmixer).
4. Vorm bolletjes in de palm van je handen en maak deze plat tot kleine schijfjes.
5. Leg deze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak 10 minuten in de oven op 180°C.



Benodigheden

- staafmixer (optioneel)



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.