



Ingrediënten

- 1/2 cup (125g) gesmolten boter
of gesmolten cocosolie
- 3/4 cup (185g) amandel boter of
verse natuurlijke pindakaas
- 1 theelepel vanille
- 3 bio eieren
- 1/2 cup (125g) verse honing
(van imker)
- 1/2 cup (125g) bio bloem
- 1 cup (250g) havermout
- 1/2 theelepel celtisch fijn zeezout
- 1/4 theelepel kaneelpoeder
- 1 cup (125g) ongezoete
cocosschilfers
- 1 cup klein gemixte amandelen
- 3 soeplepels lijnzaad
- 3 soeplepels pompoenpitten
- 3 soeplepels zonnebloempitten
- 2 theelepels baking soda
- 1/2 cup (125g) pure chocolade
parels

*Afmetingen zijn naar smaak en goesting
Iets minder of iets meer kan ook*

*Ga vooral voor zuivere en hele verse producten
Koop bewust je ingrediënten bio of via
de markt*

*Bio kan je vinden in Hanos in Wommelgem of
in een lokale biowinkel of online*

Boobie cookie

Methode

1. Verhit je oven op 180 graden
2. Bedek een bodemplaat met bakpapier
3. Neem een grote kom en mix je boter of
cocosolie samen met je vanille, eieren en
honing tot een gladde massa
4. Voeg alle andere ingrediënten toe en
meng dit goed samen tot 1 geheel
5. Neem een ijs-scoop en leg op een
bakpapier meerdere balletjes met 5cm
ertussen
6. Werk de balletjes af met chocolade chips
ook on top (naar smaak). 1 chocolade chip
is zoals een boobie, meer is gewoon extra
lekker, hihi!
7. Bak de koekjes gedurende 10-12 minuten
8. Laat de plaat nog 10 minuten rusten uit
de oven
9. Smullen maar!

Dagelijks boobiekoekjes eten stimuleert je
productie omdat je je lichaam energiestoffen
geeft om melk aan te maken! YESMAMA!