3 Vegetarisch

Arretjes bonbons

Bereidingstijd
260 minuten

Porties
Voor 8 personen

Bereidingswijze

1. Smelt de roomboter in een pannetje en meng het cacaopoeder erdoor. Meng in een kom het lijnzaad, amandelmeel, melk, de steviadruppels en het zout tot een dikke pasta. Doe het boter-cacaomengsel bij het lijnzaad-amandelmengsel en roer goed door elkaar tot een egaal beslag. Voeg tot slot de verbrokkelde biscuitjes toe. Schep het beslag in een kleine cakevorm en druk aan met een vork of lepel. Zet de vorm in de koelkast en laat circa 4 uur opstijven. Snijd de cake voor het serveren in stukjes.

Ingrediënten

- [ ] 10 pakjes PS. food & lifestyle boter vanille biscuitjes in stukjes gebrokkeld
- [ ] 3 tl vloeibare stevia
- [ ] 200 g roomboter
- [ ] 55 g cacaopoeder
- [ ] 25 g fijngemalen lijnzaad
- [ ] 60 g amandelmeel
- [ ] 120 ml (soja)melk
- [ ] 1 mespunt zout