

# Quinoa koekjes

## Ingrediënten

- 285 gram Quinoa
- 50 gram ongezoete kokos
- 70 gram rozijnen
- 2 eieren
- 3 eetlepels water
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 theelepels kaneel
- 3 theelepels speculaaskruiden
- 100 gram gesmolten boter
- 5 eetlepels SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>



## Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Mix de quinoa, kokos en rozijnen in een beslagkom door elkaar.

Meng de eieren met het water, vanille-extract, de kaneel, speculaaskruiden, boter en het Zoetpoeder<sup>®</sup> in een andere kom door elkaar.

Voeg nu alles samen in de beslagkom en kneed het geheel goed door elkaar.

Leg op een bakblik een vel bakpapier. Maak kleine bolletjes van het deeg en druk deze op het bakpapier in de vorm van een koekje.

Plaats het bakblik in de voorverwarmde oven en bak de koekjes in circa 10 tot 15 minuten goudbruin.