

GEPOFTE RIJST REPEN MET CHOCOLADE EN PINDAKAAS

👤 +/- 16 repen

🕒 10 minuten

🕒 30 minuten koelen



Benodigdheden

- Bakvorm van 15 bij 20
- Pan, kom en spatel (au bain-marie)

Ingrediënten

- 50 g Gepofte rijst *
- 175 g pindakaas (100% pindakaas) *
- 180 g (pure) chocolade *
- 100 ml Agavesiroop *
- 2 handjes gemengde noten *
- 0,5 theelepel kokosolie

*verpakkingsvrij te koop bij de Eerlijkheid



SCAN ME



Bereiding:

- Bekleed de bakvorm met bakpapier. En hak de noten grof
- Verwarm de pindakaas en agavesiroop kort.
- Meng in een kom de gepofterijst, de gehakte noten, de pindakaas en agavesiroop. Meng goed, tot de gepofte rijst goed bedekt en plakkerig is.
- Doe het mengsel in een ovenschaal (20 bij 20) en druk het goed aan.
- Breek de chocolade in kleine stukjes en smelt au bain-marie samen met de kokosolie. Giet nu de gesmolten chocolade over het de gepofte rijst.
- Zet de repen ongeveer 30 minuten in de koelkast en snijd hem dan in stuken. Bewaar in de koelkast.

Duurzaam | Biologisch | Verpakkingsvrij | Eerlijk | Natuurlijk