



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | ©Chantal Voets

Vegan peppernoten

Ingrediënten

- [75 gram amandelmeel goud](#)
- 100 gram speltmeel (of glutenvrij boekweitmeel)
- [50 gram Gula Java kokosbloesemsuiker](#)
- 2 eetlepels amandelmelk
- [40 gram extra vierge kokosolie](#)
- 2 eetlepels koekkruiden (of speculooskruiden/ anijspoeder)
- [1 mespuntje fleur de sel](#)
- 1 theelepel wijnsteenbakpoeder

Extra info

Recept geschikt voor:

6 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

30 minuten

Totale bereiding:

40 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van vegan peppernoten

Bereiding

1. Spatel de droge ingrediënten door elkaar.
2. Voeg hier de kokosolie en de amandelmelk aan toe en kneed toe een stevig deeg.
3. Is het deeg te droog? Voeg een paar eetlepels plantaardige melk toe.
4. Plaats de deegbal voor zo'n 30 minuten in de koelkast.
5. Zet ondertussen de oven aan op 160 graden.
6. Bekleed de bakplaat met bakpapier en strooi wat meel over het aanrechtblad.
7. Rol hier de deegbal op uit in een lap van zo'n 1 cm dik.
8. Snijd stukjes van het deeg of maak er balletjes van en plaats deze op de bakplaat.
9. Bak de pepernoten in zo'n 10 minuten goudbruin.
10. Laat de pepernoten afkoelen buiten de oven en geniet!

Speciale wensen

- [Lactosevrij](#)
- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)