

Wat stop je erin?





- 50 pompoenpuree
- 30 g [kokosolie](#) (extra vierge en niet ontgeurd), gesmolten
- 1 bio ei
- 30 g [lupinemeel](#), gezeefd
- 40 g [amandelen](#), gemalen, gezeefd
- 35 g [kokosmeel](#), gezeefd
- ½ tl [vanille](#) bourbon poeder
- 1 el [wijnsteenbakpoeder](#)
- 1 el [speculaaskruiden](#)
- 15 g anijszaad, gemalen
- 5 g [psylliumvezels](#)
- 40 g [Green Sweet Syrup Gold](#)



Hoe maak je het klaar?

- Kneed alle ingrediënten met elkaar tot een deeg.
- Vorm hier 12 koekjes van, of één grote plak van ongeveer ¾ cm dik.
- Bak de taa-taa in een voorverwarmde oven op 150 graden gedurende 20 minuten.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Voedingswaarde p.p. (2 st.)

- ½ portie Eiwitrijke voeding 
- nihil portie Gezonde Groenten 
- 1/3 portie Veilige Vetten 
- ½ portie Reinigende Vezels 



Tip

- Als je niet van anijs houdt: laat dit dan weg en neem wat extra speculaaskruiden of [Ceylon kaneel](#).
- Liever minder taaie koekjes? Gebruik dan 150 g pompoenpuree i.p.v. 50 g.