

Appeltaartjes



INGREDIENTEN voor ongeveer 12 grote muffins

40 gr amandelmeel
90 gr kokosmeel
6 eieren
3 eetlepels roomboter
1 dikke goudrenet
1½ eetlepel koekkruiden
1½ eetlepel bakpoeder

Optioneel om te zoeten: 1 eetlepel donkere honing of een scheutje agave siroop

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de appel en snijd die in kleine blokjes.

Smelt de roomboter op een laag vuurtje.

Doe kokosmeel, amandelmeel, eieren, gesmolten boter, koekkruiden en de bakpoeder in een kom en mix het tot een beslag.

Optioneel kun je de honing of agave siroop er doormengen.

Roer tot slot de blokjes appel erdoor.

Boter de muffinvormpjes in (doe altijd een papiermuffin in een muffinvorm zo blijft het beter in vorm) en vul ze met het bakmengsel.

Zet de muffinvormpjes in het midden van de voorverwarmde oven en bak gaar* in 20 tot 25 minuten.

*Test de gaarheid met een prikker, als je in de midden prikt en de prikker komt er droog dan zijn de taartjes gaar.