

Dadeltaart met cocos



Ingediënten:

- 1 zakje dadels (250gram), in kleine stukjes snijden.
- 100 gram biologische roomboter of cocosolie
- 100 gram dadelstroop (Horizon te koop in de natuurvoedingswinkel)
- 1/2 rol (=100 gram Maria of Molenaartje glutenvrije biscuitjes (verkrumelen tot iets minder dan 1cm.)
- 25 gram walnoten of hennepzaadjes of sesamzaadjes
- geraspte cocos

Bereidingswijze:

Smelt de boter, voeg dan de dadelstroop toe. Voeg daarna de dadels, gebroken koekjes en walnoten toevoegen, meng alles goed door elkaar. Stort het geheel op een bakplaat die met bakpapier is bekleed. Laat het ongeveer 2 uur opstijven in de koelkast. Werk de plaatkoek af met de geraspte cocos.

Snijden in stukjes van 4x4 cm. voor lang plezier!