

Ingrediënten en Recept

Bodem - Pâte à tarte healthy 🌱

Pour 1 grande tarte:

- 260 g flocons d'avoine
- 200 g de compote de pommes

Cuisson 20/25 min à 180 degrés.

Ganache express au chocolat 🌱

- 320 ml de lait de coco chaud (ou autre lait végétal)
 - 200 g de chocolat noir pâtissier
- Vous pouvez ajouter 1 à 2 càs de sucrant au choix si souhaité

Laisser prendre au frais au moins 4 heures (une nuit entière c'est mieux)

Eventueel met eerder gemaakte Oreo ganache : 583

- 200 g melk
 - 100 g pure
 - 200 ml slagroom
-



Info Martine

Gemaakt met hazelnootmelk
Had 350 ml melk en nog beetje
melkchocolade toegevoegd
Toegevoegd: 1 el erythritol

Gemaakt in Delhaize quichevorm

Bron

19/04/2024



Bodem: <https://www.facebook.com/reel/789096819416974>

Ganache: <https://www.facebook.com/reel/406210218831435>

Fotos

