

Ingrediënten en Recept

Video:

3 potjes yoghurt met kokos
3 el kokosrasp
3 el honing
3 el maïzena (op hoopje)
1 ei

Kleine springvorm

180°C - 40 minuten

brazem07

J'ai mis du chocolat chaud fondu dessus et j'ai mis un peu au congélateur c'est super bon ça fait un peu genre Bounty

Instagram

https://www.instagram.com/reel/C_glo--C4M-

Kokosyoghurt taartje Zoe

**zoe.nogluten** • Volgen

Lux-Inspira • Love Thing

**zoe.nogluten** • 4 d.

C'est vraiment super facile et rapide ! Tu mets « 3 » de chaque ingrédients (sauf l'œuf.. 1 suffit !) 🥰

Tu trouveras plein d'autres recettes faciles et rapides @zoe.nogluten

Je te conseille de le laisser au frais pendant quelques heures avant de le déguster 🥰

La recette fonctionne aussi avec du yaourt grec (j'avais juste envie de préparer une option sans lactose cette fois-ci)

J'ai simplement ajouté un peu de coco râpée par dessus pour décorer mais tu peux mettre un coulis de fruits rouges aussi.. délicieux !!

Alors tu vas essayer ? 🥰🥰🥰

#recettefacile #cheesecake #coco
#sansgluten #maladiecoeliaque
#zoensansgluten #recettehealthy

Bron



<https://linktr.ee/zoe.nogluten>

Internet - Instagram - Zoe.nogluten (Zoe Reich)

https://www.instagram.com/reel/C_glo--C4M-/

Info Martine Lycke

10/09/2024

Gebruikt:

(nemende dat Zoe haar potjes 125 g waren,
maar ???)

3 potjes van 150 g Griekse yoghurt

Stracciatella

5 el kokosrasp

5 el honing

5 el maïzena

2 eieren (Lidl, rode doos, dus geen al te grote
Mengen

Kleinste vierkante bakvorm + bakpapier

Oven: 180°C - 40 minuten

Fotos

