

— MORE PLEASURE. LESS GUILT. —
ZÜSTO[®]
— made in Belgium —

HAVERMOUT KOEKJES

ZONDER SUIKER



 BEREIDING: 10 MIN
KLAAR IN: 25 MIN

35 KOEKJES

 GEMAKKELIJK

DEZE HAVERMOUT KOEKJES ZIJN DOOR DE TOEVOEGING VAN ZUSTO EEN STUK GEZONDER,
MAAR NOG STEEDS NET ZO LEKKER!

BEREIDING

VOOR DE HAVERMOUT KOEKJES

1. Warm de oven voor op 160 graden.
2. Doe de havermout, bloem, 100 gram Zusto, kokos en bakpoeder in een kom en mix door elkaar.
3. Doe 115 gr Zusto in een pannetje met een scheutje water en laat het op laag vuur karameliseren. Meng het daarna met de boter en laat de boter al roerend smelten. Op deze manier heb je een suikervrije karamel gemaakt!
4. Voeg het bij het havermoutmengsel en roer goed door.
5. Maak rondjes van ca 5 cm op de met bakpapier belegde bakplaat, geef ze ruimte, ze lopen nog uit.
6. Bak ze ca 8-10 minuten in de oven. Laat 5 min afkoelen op de plaat, daarna compleet afkoelen op een rooster.

INGREDIËNTEN

- 180 gr havermoutvlokken
- 150 gr bloem
- 215 gr Zusto
- 60 gr gedroogde kokos
- 125 gr ongezouten boter
- 1 tl bakpoeder
- 2 el warm water

WIST JE DAT?

Zusto de enige suikervervanger ter wereld is die je kunt karameliseren? Je kunt nu dus genieten van karamel zonder suiker!

DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIJDT:
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT VIERMAAL MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.

©ZUSTO 2017 | ZUSTO EUROPE B.V. | WWW.ZUSTO.EU | INFO@ZUSTO.EU | TEL: +31(0)202623970