

# CHOCOLADETAART MET QUINOA



 Snack

 30 minuten

 9 personen

## INGREDIËNTEN

- 100 g quinoa
- 250 g dadels
- 80 ml kokosolie
- 2 eieren
- 1 tl vanillepoeder
- 60 ml cacao poeder
- 60 ml arrowroot poeder
- 0,5 tl zeezout
- 0,5 tl zout

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 175°C
2. Kook de quinoa volgens de verpakking
3. Ontpit de dadels en gooi kokend water over de dadels heen. Laat dit 2 minuten staan zodat de dadels zacht worden
4. Droog de dadels goed. Meng de dadels met de gekookte quinoa in de blender. Blend dit 1 à 2 minuten totdat de dadels fijngesneden zijn
5. Voeg de kokosolie, eieren en vanillepoeder toe en blend het mengsel nog eens 1 à 2 minuten
6. Let op dat je het mengsel niet te lang blend waardoor het een waterig geheel wordt
7. Voeg de cacao poeder, arrowroot, zeezout en zout toe en zorg ervoor dat het één geheel wordt. Dit duurt ongeveer 5 à 6 minuten
8. Pak een taartvorm en doe het mengsel in de taartvorm. Zorg ervoor dat je eerst bakpapier in de taartvorm doet, voordat je het mengsel erin doet. Hierdoor komt de taart er makkelijker uit als hij gereed is
9. Bak de taart ongeveer 30 minuten
10. Zorg ervoor dat je de taart minimaal 15 minuten laat staan voordat je de taart aansnijdt.

TIP: om de taart af te maken is het leuk om decoratie toe te voegen. Wees creatief!

## EET SMAKELIJK!