



FRUITPIZZA

#FoodieFriday

Benodigdheden (1 pizza)



- 130g kokospoeder
- 32g bakpoeder
- Snuf zout
- 60ml honing
- 60ml koksolie (of gesmolten boter)
- 1 ei
- 3-4el melk naar keuze
- 2tl vanille-extract
- 200ml kokosroom
- Fruit naar keuze

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Om te beginnen maak je de pizzabodem. Giet de kokospoeder samen met de bakpoeder en het zout in een kom en meng alles goed door elkaar.

Voeg er nu de honing, kokosolie, het ei en de vanille aan toe. Nog eens goed mengen, zodat alles mooi verdeeld is. Voeg tot slot de melk eraan toe en meng nog een laatste keer alles goed door elkaar.

Leg een velletje bakpapier in je bakvorm. Het mengsel kan je nu verspreiden over een ronde bakvorm. Zet de bodem nu in de oven, voor zo'n 8 - 10 minuten, tot het mooi bruin is.

Zorg ervoor dat je kokosroom al enkele uren in de koelkast staat vooraleer je aan dit recept begint. Terwijl de bodem in de oven zit, kan je makkelijk de crème maken. Laat de kokosroom uitlekken, zodat er geen water meer in zit. Klop de room nog een beetje op met een soeplepel honing. De crème klop je op tot het goed fluffy is en makkelijk uit te smeren is.

Als de bodem afgekoeld is, kan het decoreren beginnen. Hier hebben wij mango, banaan, blauwe bessen, aardbeien, frambozen en kiwi's gebruikt, maar dat kan je aanpassen naar persoonlijke voorkeur.

Smakelijk!