

Proteïne bars met Zaanse cacaopoeder recept

 ± 0.5 uur

 6 personen



Ben je nog op zoek naar een recept voor een lekkere snack? Maak dan eens deze heerlijke proteïne bars. Ze zijn met de cacaopoeder Terra Rosse van de Zaan gemaakt. Deze cacaopoeder zorgt voor een heerlijke romige cacaosmaak. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze proteïne bars met Zaanse cacaopoeder kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 60 gram kristalsuiker;
- 15 gram Brand New Cake Glucosestroop;
- 95 gram bloem;
- 3 gram Brand New Cake Bakpoeder;
- 25 gram geroosterde amandelen;
- 22 gram Terra Rossa Cacaopoeder.

Overige benodigdheden:

- 95 gram ongezouten roomboter;
- 75 gram wei eiwitpoeder;
- 25 gram gedroogde aardbeien;
- 2 eieren (maat L).

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.



2. Doe de boter samen met de suiker en glucosestroop in een kom.
3. Mix dit goed door elkaar heen.
4. Voeg de eieren langzaam toe en mix alles tot een mooie massa.
5. Zeef de bloem, bakpoeder, eiwitpoeder en cacaopoeder.
6. Spatel dit door het ei- en botermengsel heen.
7. Spatel de gedroogde aardbeien en amandelen ook door het mengsel heen.
8. Vorm met het beslag een rechthoek van 1,5 centimeter hoog.
9. Bak het zodoende in 12 minuten af.
10. Laat ze goed afkoelen en snijd ze in repen.
11. Besprenkel de repen eventueel nog met wat chocolade.

Handige informatie

Bekijk ook eens de andere cacaoproducten van de Zaan!

Ken jij het merk De Zaan al? Het is een merk uit Nederland dat allerlei professionele cacaopoeders verkoopt. De cacaopoeders zijn in verschillende soorten verkrijgbaar onder andere in true gold, crimson red en carbon black. Je kunt de cacaopoeders perfect gebruiken in koekjes, desserts, broden en cakes. Naast verschillende soorten cacaopoeders verkopen ze ook cacaomassa. [Shop al onze cacaoproducten van de Zaan hier!](#)

Hoe kun je de proteïne bars het beste bewaren?

Je hebt met dit recept heerlijke proteïne bars met Zaanse cacaopoeder kunnen maken en het kan natuurlijk best zo zijn dat ze niet in één keer opgaan. Daarom is het handig om te weten hoe je de repen het beste kunt bewaren. In de koelkast blijven ze verpakt maximaal 5 dagen goed. Buiten de koelkast moet je ze binnen 1 dag opeten. Je kunt de energierepen nog langer bewaren, door ze per stuk te verpakken en in te vriezen.

Maak chocolademelk met de Zaanse cacaopoeder!

Vind je chocolademelk lekker? Maak dan eens lekker zelf chocolademelk met cacaopoeder van de Zaan. Spuit een toef slagroom op de chocolademelk en neem er een proteïne bar bij. Op deze manier heb je een heerlijk tussendoortje. Wij hebben meerdere smaken cacaopoeder van de Zaan in ons assortiment opgenomen, waardoor je elke keer weer een ander smaakje chocolademelk kunt maken. [Bekijk het recept voor zelf chocolademelk maken hier!](#)

Deel jouw proteïne bars met Zaanse cacaopoeder met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere proteïne bars met Zaanse cacaopoeder gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te



delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Glucosestroop 375g (Art.nr.: BNC01173)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Molen de Hoop Halve Amandelen 150g (Art.nr.: DH242)
- 1 × deZaan Cacaopoeder Terra Rossa 1kg (Art.nr.: DZC003)

