

Marokkaanse Pindakoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Hou jij van pinda's en koekjes die smelten in je mond? Dan is dit koekje echt iets voor jou, uit Marokkaanse keuken! Super breekbaar, maar zoooo lekker gemaakt naar oma's recept!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 45 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 10 MINUTEN

Benodigdheden:

- 300 gram fijngemalen ongezouten geroosterde pinda's
- 100 gram gesmolten roomboter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 zakje bakpoeder
- 120 gram zonnebloemolie
- 1/2 theelepel kaneel
- snufje zout
- 175 gram suiker
- circa 220 gram Schär Kuchen und kekse of 345 gram Ouafae's koekjesmeelmix

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 170 C.

Maal de pinda's fijn

Meng alle ingrediënten samen behalve het meel, en klop dit samen.

2. Voeg het meel toe en meng met een pollepel tot een vast deeg

3. Vorm ovaaltjes zo dun als een vinger of rondjes ter grote van een walnoot en leg deze met genoeg ruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Ze groeien en lopen uit in de oven

4. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 170 C voor ongeveer 10 a 13 minuten

5. Laat de koekjes heel goed afkoelen, want ze zijn anders heel breekbaar

6. Rol ze na het afkoelen door de poedersuiker en wikkel ze eventueel in een papiertje

Notities: