

Receptenkaart



Pindakaaskoekjes

(licht pittig)

Ingrediënten:

200 gr Pindakaas (stukjes noot), 110 gr Roomboter, 1 Ei, 100 gr Basterdsuiker (wit), 150 gr Basterdsuiker (lichtbruin), 280 gr Bloem (patent), 100 ml Melk, 1 tl Bakpoeder.

Kruiden:

4 el Pindasambal (Swiet Moffo), 1 tl Vanille extract, 1 tl zout.

Vorbereiden:

1. Weeg de ingrediënten en kruiden af. 2. Bedek de bakplaat met bakpapier.

Bereidingswijze:

3. Neem een ruime kom en doe daarin de pindakaas, boter, pindasambal, bruine en witte basterdsuiker.
4. Mix het geheel met een handmixer of keukenmachine tot een zachte massa.
5. Voeg de melk, vanille, bakpoeder, zout en het ei toe en mix tot alles is opgenomen.
6. Doe de bloem erbij en mix tot een soepel deeg.
7. Dek de kom af en laat het deeg 60 minuten opstijven de koelkast.
8. Verwarm de oven (hete lucht) voor op 170 graden.
9. Draai van het deeg kleine bolletjes van ca. 3 centimeter doorsnee en verdeel over de bakplaat.
10. Druk met een vork of lepel de bolletjes deeg kruislings een beetje plat.
11. Bak de koekjes ca. 12 minuten in het midden van de oven.

Serveren:

12. Serveer de koekjes bij de koffie of thee. 13. Of op de Amerikaanse wijze bij de melk.

Njang Swietie - Eet Smakelijk!

Vaste tips van Bietje:

1. Koken doe je met heel je hart en met liefde.
2. Neem de tijd en de rust om lekker te koken.
3. Recepten zijn maar een handleiding en smaken verschillen dus wees vrij en creatief dus pas aan naar eigen smaak.
4. Wat veel mensen vergeten maar zeer belangrijk is, proef van het begin tot het eind je gerecht of de smaken in balans zijn.