

PINDAKAASKOEKJES

Voor 20 stuks

Bereidingstijd

Oventijd



Wat heb je nodig?

100 gram bloem

200 gram kristalsuiker

1 theelepel vanille-extract

250 gram pindakaas

1 ei

Spullen

oven
kom
mixer
bakplaat
bakpapier
vork



Hoe maak je het?



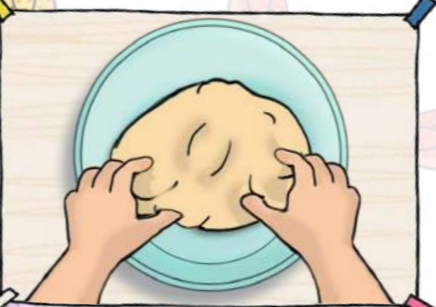
Papa verwarmt de oven voor op 180 graden.



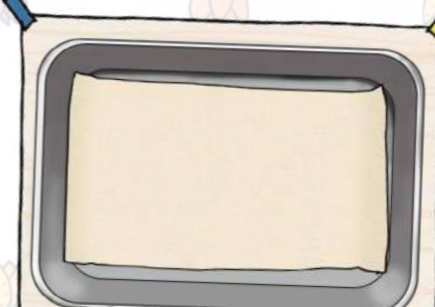
Fien pakt een grote kom en doet de bloem, het ei, de suiker, de pindakaas en het vanille-extract in een grote kom.



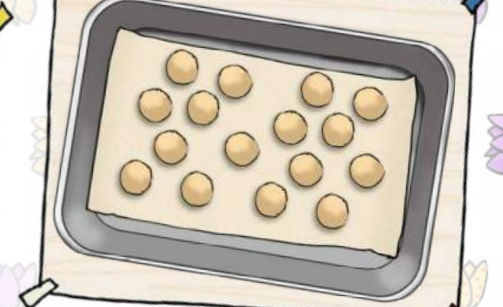
Teun mixt met een mixer alles door elkaar.



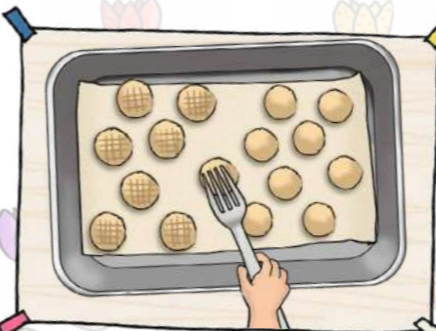
Daarna stroopt hij zijn mouwen op en kneedt hij het mengsel met zijn handen tot een stevig deeg.



Fien legt een vel bakpapier op de bakplaat.



Fien en Teun rollen balletjes van het deeg ter grootte van een walnoot en leggen deze op de het bakpapier.



Dan komt er een trucje! Fien en Teun drukken om de beurt de balletjes met een vork aan. Eerst in één richting, daarna draaien ze de vork een kwartslag en dan drukken ze weer in het deeg zodat er een ruitjespatroon ontstaat.



Als alle balletjes plat zijn gedrukt, schuift papa de bakplaat in de warme oven.



Na 15 minuten haalt papa voorzichtig de warme bakplaat uit de oven. Nu hoeven de koekjes alleen nog maar even af te koelen en dan zijn ze klaar om gegeten te worden. Smullen maar!