

Jukebox Diner

Recept van week 19

Ingezonden door: Ruth

Pindakoekjes:

Ingrediënten voor 20 personen

Voor 20 stuks: 125 gr. zachte boter (plus extra om in te vetten); 150 gr. pindakaas met stukjes noot: 225 gr. kristal suiker; 1 ei, losgeklopt; 150 gr. gezeefde bloem; 1/2 theel. bakpoeder; snufje zout; 75 gr. ongezoeten gepelde pindas; (voor een knapperig resultaat de koekjes voor het bakken bestrooien met grove bruine suiker).

Hulpmiddelen

2 bakplaten: grote kom: zeef : plastic folie

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 190 graden C. MAAR LET OP: Deeg moet 30 min. in de koelkast rusten.

Bereidingswijze

Vet 2 bakplaten in met een beetje boter. 2. Roer in een grote kom de boter en de pindakaas door elkaar. 3. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en roer goed. 4. Voeg het losgeklopte ei er beetje bij beetje toe, tot alles goed is vermengd. 5. Zeef de bloem, bakpoeder en zout boven het pindakaasmengsel. 6. Voeg de pindas toe en kneed alles met de vingers tot een zacht deeg. Wikkel in plastic folie en leg 30 minuten in de koelkast. 7. Vorm van het deeg 20 balletjes en leg ze op de bakplaten op enige afstand van elkaar, zodat ze kunnen uitzetten tijdens het bakken. Druk de balletjes iets aan. 8. Bak ze in 15 min. in een voorverwarnde oven op 190 graden C. goudbruin en laat ze afkoelen op een rooster.



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl