



Pindakaaskoekjes

Wil je eens andere koekjes maken? Maak dan deze pindakaaskoekjes met de mix voor Cookies van FunCakes. Volg eenvoudig de stappen in het recept, dan kunnen de koekjes niet mislukken.

Boodschappenlijstje



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel
Transparent -118 ml-

L3020
6,49 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
6,79 €

Overige benodigdheden voor 24 stuks:

- 150 gram boter (op kamertemperatuur)
- 200 gram fijne kristalsuiker
- 200 gram licht bruine basterdsuiker
- 1 ei (circa 50 gram)
- 350 gram pindakaas met nootjes
- 4 bakplaten met bakpapier

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Meng 150 gram boter en beide soorten suiker in een kom en klop dit tot een bleke romige massa. Voeg 1 ei toe, klop het mengsel kort en voeg daarna 500 gram mix voor koekjes toe. Mix dit goed door elkaar. Voeg 1/2 theelepel vanille extract en de pindakaas toe en mix het op de laagste stand totdat het een zachte massa is.

Maak van het deeg bergjes (6 per bakplaat), plaats deze op een bakplaat en zorg ervoor dat je genoeg afstand houdt tussen de bergjes. Ze lopen namelijk uit tot platte koekjes. Bak de koekjes in circa 10 minuten totdat de rand goudbruin is. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat totdat je ze kan oppakken en plaats ze daarna op een rooster.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.