



Marokkaanse koekjes: Gedroogde fruit koekjes

Voor deze lekkere fruit koekjes hebben we dadels, vijgen en abrikozen aan het beslag toegevoegd! De basis van de koekjes is de FunCakes mix voor Koekjes. Bekijk ook de andere recepten voor Marokkaanse koekjes.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Lait
350g

F30140
12,85 €

Overige benodigdheden voor 20 stuks:

- 150 gram ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 ei maat M
- 6 gedroogde vijgen
- 6 dadels
- 6 gedroogde abrikozen
- Plastic huishoudfolie
- Scherp mes

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram mix, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 15 minuten opstijven in de koelkast.

Snijd de gedroogde abrikozen, de dadels en de vijgen in hele kleine stukjes. Let er bij de vijgen op dat je niet vergeet eerst het steeltje omhoog te trekken en af te snijden en weg te gooien. Dit is houtachtig en niet lekker in de koekjes.

Kneed dit vervolgens samen met de chocolade chunks door het koekjes deeg. Maak een rol van het koekjes deeg. Leg een paar vellen plasticfolie over elkaar en leg hier de rol koekjesdeeg op. Vouw vervolgens het plasticfolie strak om het deeg en draai de uiteinden van het plasticfolie op en leg er een knoop in. Draai net zolang totdat het mooi strak om het deeg zit. Laat het tenminste 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Verwijder het plasticfolie. Snijd met een scherp mes plakken van het koekjesdeeg van ongeveer 0,5 dik en leg ze op de bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten goudbruin. Laat ze op een koele ondergrond afkoelen.