

## Pindakoekjes / Peanut Cookies



### **Boodschappenlijstje**

125 gram patent meel  
60 gram koude boter  
50 gram basterdsuiker  
1 vrije uitloop bio-ei  
een snufje zout

1 eidooier met een scheutje room , geklopt  
50 gram gepelde pinda's  
100 gram pure chocolade

### **Ook nodig**

ronde kartelsteker, 6 cm doorsnee

### **Zo maak je Pindakoekjes**

Kneed het meel met de koude boterblokjes, basterdsuiker, ei en zout tot een soepel deeg.  
Laat het deeg 15 minuten rusten en rol het dan dun uit.

### **Verwarm de oven voor op 170°C en leg bakpapier op de bakplaat**

Steek cirkels uit het deeg met de kartel-uitsteker.  
Bestrijk de koekjes met het losgeklopte ei-roommengsel.  
Verdeel de pinda's over de koekjes en druk ze goed in het deeg.  
Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in +/-20 minuten goudbruin.  
Laat de pindakoekjes op een rooster helemaal afkoelen.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Doop de koekjes tot halverwege in de gesmolten chocola en laat de chocolade harden.

## Pindakoekjes / Peanut Cookies



### Shopping list

125g all purpose flour

butter cubes

50g soft white sugar

1 free-range organic egg

a pinch of salt

1 egg yolk with a dash of cream, for brushing 60g cold

50 grams of peeled peanuts

100g dark chocolate

### also needed:

round serrated cutter, 6cm diameter

### How to make peanut cookies

Knead the flour with the cold butter cubes, sugar, egg and salt into a smooth dough.

Let it rest for about 15 minutes, then roll out the dough thinly.

### Preheat the oven to 170°C and place waxed paper on the baking tray

Cut out circles with the serrated cookie cutter.

Brush the cookies with the beaten egg / cream mixture.

Divide the peanuts over the cookies and press them well into the dough.

Place the cookies on the baking tray and bake the cookies for +/- 20 minutes until golden brown.

Let the peanut cookies cool completely on a wire rack.

Melt the chocolate au bain-marie.

Dip the cookies halfway into the melted chocolate and allow the chocolate to set.