

Kahk koekjes / Kahk Biscuits



Koekjes

330 gram meel
140 gram ghee of boter
35ml melk
1 eetlepel droge gist
1 eetlepel fijne suiker
1 theelepel kaneel

Vulling

2 eetlepels bloem
3 eetlepels ghee of boter
150 gram heldere honing
2 theelepels sesamzaadjes
110 gram walnoten
poedersuiker, naar smaak

Zo maak je het deeg

Smelt de boter (of ghee, tot het begint te borrelen), let op dat het niet aanbrandt. Meng in een kom de bloem en kaneel door elkaar. Voeg beetje bij beetje de hete boter (of ghee) toe, terwijl je roert met een lepel.

Laat het mengsel 10 tot 15 minuten staan, los dan de suiker en droge gist op in de melk. Voeg de melk aan het mengsel toe en meng met je handen tot er een mooi deeg ontstaat. Zet het deeg een uur afgedekt weg.

De Agameya vulling

Smelt de ghee of boter in een pan, voeg bloem toe, klop krachtig tot het mengsel goudbruin is. Haal het van het vuur en voeg sesamzaadjes, honing en walnoten toe. Zet het terug op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker wordt. Laat het mengsel afkoelen en vorm er kleine balletjes van.

Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat

Zo maak je er koekjes van

Neem een stukje deeg en rol er een balletje van. Druk er een kuiltje in met je duim en druk een agameya-balletje in het kuiltje. Rol het balletje deeg tussen je handern tot de agameya-vulling helemaal bedekt is. Leg de balletjes op een bakplaat en druk er op om de balletjes plat te maken. Druk eventueel licht met een vork op de koekjes, om een patroon te maken. Bak de Kahk koekjes 15 minuten of tot ze goudbruin zijn en laat ze afkoelen op een rooster.

Strooi poedersuiker over de Kahk koekjes en geniet ervan!

Kahk koekjes / Kahk Biscuits



Biscuits

330g flour
140g cup ghee
35 ml milk
1 tablespoon dry yeast
1 tablespoon granulated sugar
1 teaspoon cinnamon

Filling

2 tablespoons flour
3 tablespoons ghee or butter
150g clear honey
2 teaspoons sesame seeds
10g walnuts, chopped
icing sugar, to taste

How to make the dough

Melt the butter (or ghee until it starts to bubble) but make sure it doesn't burn.

Mix together the flour and cinnamon and add the hot butter little by little, stirring with a spoon. Let the mixture rest for 10 to 15 minutes.

Dissolve the sugar and dry yeast in the milk then add the milk to the flour mixture. Mix it well with your hands until it forms a nice dough, cover then let it rest for an hour.

Make the agameya filling

Melt the butter (or ghee) then add the flour and whisk vigorously until the mixture is golden. Take it off the heat and add sesame seeds, honey, and walnuts. Return to low heat and keep stirring until the mixture thickens. Let it cool and form it into small balls.

Preheat the oven to 175°C and place baking paper on the baking tray

To assemble

Take a piece of dough and form it into a ball.

Make an indent with your thumb and place an agameya ball in the middle.

Roll the ball of dough between your hands so that the agameya is completely covered.

Place the finished balls on the baking tray and press them slightly to flatten.

You can make designs on your cookies by lightly pressing on them with a fork.

Bake the Kahk biscuits for 15 minutes or until golden brown and let them cool on a wire rack.

Dust the Kahk biscuits generously with icing sugar and enjoy!