

GORDON & PADDY

DE ZAAK VAN DE GESTOLEN NOOTJES



Koekjestijd met Gordon & Paddy

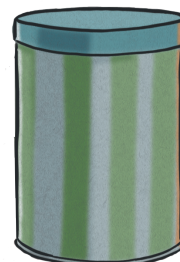
Gordon kan niet zonder zijn koekjes. Maak ze zelf met dit heerlijke recept. Wat heb je nodig?

- 200 gram boter
- 3 eieren
- 400 gram patisseriebloem
- 1/2 theelepel baking soda
- 100 gram kristalsuiker + extra voor de afwerking
- snuifje kaneel voor de afwerking
- noten naar keuze

Aan de slag

1. Verwarm de oven voor op 160°.
2. Doe de boter, eieren, patisseriebloem, baking soda en kristalsuiker in een kom en meng tot een homogeen, nat deeg.
3. Verdeel het deeg in een 7-tal gelijke delen en draai er stevige bolletjes van.
4. Meng de extra kristalsuiker en kaneel (naar eigen smaak) en duw de deegbolletjes langs beide zijden in dit mengsel.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en duw de balletjes hierop plat. Duw enkele noten in elk koekje (naar eigen smaak).
6. Bak de koekjes 15 minuten.
(Als ze uit de oven komen, zijn de koekjes nog zacht, dit is helemaal normaal.)

En nu smullen maar.



J.E.F

jeugdfilm.be

Een recept van

BAKED