

Kletsoppen

Dit is een erg makkelijk recept voor koekjes, die te lekker zijn om te laten liggen. Je hebt de neiging om ze meteen na het bakken allemaal in één keer op te eten.

INGREDIËNTEN (voor ca. 20 stuks)

- 30 gram boter op kamertemperatuur
- 100 gram witte basterdsuiker (mag ook bruine zijn)
- 20 gram melk of soja-melk
- 1 tl vanille extract of een mespuntje kaneel
- mespunt zout
- 30 gram blanke amandelen (fijngehakte schilfers)
- 50 gram bloem

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180° C

Hak vervolgens eerst de amandelen fijn.

Roer daarna de boter, basterdsuiker en melk met een lepel door elkaar.

Voeg de kaneel of vanille-extract, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar.

Meng tot slot de bloem door het mengsel. Meng alles goed tot er een plakkerige en smeùge massa ontstaat.

Leg een stuk bakpapier op de bakplaat. Zorg ervoor de volgende hoopjes deeg op ruime afstand komen van elkaar. Het deeg zal behoorlijk uitlopen.

Bak de koekjes in 8-10 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte). Hou de koekjes goed in de gaten; als ze donkerbruin geworden zijn kan het hard gaan en zijn ze zo verbrand.

Haal de koekjes uit de oven als ze klaar zijn en laat ze afkoelen op een rooster. Als ze warm zijn, zijn ze nog zacht, maar koud worden ze lekker knapperig.

