



Pindakaas koekjes



INGREDIËNTEN

Voor 12 koekjes:

- 150 g sucralose kristalkorrel
- 300 g pindakaas
- ½ theelepel bakpoeder
- ½ theelepel vanille-extract

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C

Meng de pindakaas goed met de zoetstof, roer goed tot er zich een geheel vormt

Voeg nu het vanille-extract toe en roer nog eens goed door

Voeg als laatste het bakpoeder toe en roer het onder het mengsel

Verdeel telkens 1 eetlepel deeg over een bakpapier. Je draait ze best in bolletjes

Voor je ze in de oven stopt, kan je ze platdrukken met een lepel

Bak de koekjes 10-12 minuten op 180°C. Je houdt ze best goed in de gaten, want pindakaas bakt vrij snel

Laat ze achteraf een uurtje rusten



*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu