



# PINDAKAASKOEKJES

#FoodieFriday

## Benodigdheden (16 koekjes)



170g bloem  
5g bakpoeder  
150g pindakaas  
25 ml melk  
75g boter (op kamertemperatuur)  
190g suiker  
Snufje zout  
90g chocolade (optioneel)

## Bereiding

Klop de boter en pindakaas samen goed op. Mix de suiker er ook nog bij.

Voeg er nu de bloem, bakpoeder en zout aan toe en meng alles goed.

De melk kan je erbij doen als het deeg net iets te droog is. Kneed het deeg goed tot het droog en crumbly is en goed samenblijft in een balletje.

Bedek de kom en laat het deeg voor een uur koelen in de koelkast.

Warm de oven voor op 190°C.

Leg een velletje bakpapier op een bakplaat. Neem een beetje deeg, rol het tot een balletje tussen je handpalmen en leg het op de bakplaat. Plet de balletjes met een vork tot een mooi rond koekje met een ruitjespatroon.

Bak de koekjes 9-12 minuten, tot ze lichtjes bruin zijn.

Optie: smelt de chocolade. Hiermee kan je de koekjes besprinkelen of ze erin doppen.