

KASTANJE-QUINOA KOEKJE

Met krenten



46

220 g Boter
50 g Koolzaadolie
250 g Blonde cassonade "Graeffe"*
5 g Vaniflor vanille aroma
Fijn geraspte citroenschil 1/4
100 g Eieren
20 g Dooier
380 g Kastanjabloem of meel
110 g Quinoavlokken
4 g Bakpoeder (bp)
75 g Krenten

* www.candico.be

Meng de zachte boter met de olie romig.

Voeg de vanille en rasp toe, meng goed en voeg de suiker toe.

Meng de eieren en de dooier en voeg geleidelijk toe.

Bloem of meel, bp en quinoa goed mengen met de fijn gehakte krenten.

Voeg aan het boter/suiker mengsel toe met een spatel.

Laat het deeg opstijven in koelkast.

Bewerk even het deeg en rol uit op 3mm en snij met een scherp chefmes de gewenste formaten uit. Of rol staven van 5 cm diameter.

Bestrijk met eiwit en rol in quinoavlokken.

Laat de rollen opstijven in koelkast of diepvries.

Snij schijfjes van 4mm.

Bestrijk met eiwit en bestrooi eventueel met quinoavlokken.

Bak op 180°C, +/- 12 min.

Opbrengst : +/- 150 koekjes