



STICHTING ANTILLIAANS ARUBAANS BERAAD APELDOORN

Antilliaanse Pindakoekjes (Letter di pinda)

Ingrediënten

- 300 gram geroosterde pinda
- 400 gram bloem
- 1 theelepel kaneel
- 2 theelepel /1 zakje bakpoeder
- 150 gram boter
- 225 gram suiker
- 3 eieren
- 1 theelepel vanille- essence of zakje vanillesuiker
- 1 theelepel amandel- essence
 - Oven: 180 graden C.
 - Tijd: ca. 1,5 uur



Instructies:

1. Verwarm een oven voor op 180 graden.
2. Maal de pinda's fijn in een keukenmachine.
3. Vak twee bakplaten in met boter en bestrooi ze met wat bloem.
4. De bloem met het bakpoeder, de kaneel en de kruidnagel zeven.
5. De boter en suiker samen luchtig kloppen.
6. Voeg de eieren één voor één toe aan het botermengsel.
7. Voeg de essences toe en roer goed.
8. Voeg het bloemmengsel toe en roer nogmaals goed door.
9. Vorm met steeds een eetlepel van het beslag de letter 'S' op de bakplaat. (dit gaat het beste als je je handen gebruikt en die van tevoren met bloem bestrooit)
10. Bak de koekjes ongeveer 25 minuten op 180 graden.