Pinda koeken

Wat heb je nodig

125 gram boter (zacht)
225 gram bloem
125 gram basterdsuiker (wit)
1 ei
75 gram pinda's (ongezouten)
1 snufje zout

Doe 40 gram pinda's in de hakmolen of blender.
Maal de pinda's, niet te fijn.
Snijd de boter in stukjes.

Doe de bloem en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de stukjes boter erbij.
Doe de gemalen pinda's er ook bij.

Breek het ei in een kopje.
Schenk het ei ook in de beslagkom.
Strooi het zout erover.

Kneed met de hand tot een soepel deeg.
Vorm hier een bal van.
Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 170 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.
Rol hier balletjes van.

Leg de balletjes op de bakplaat.
Houd ruimte tussen de balletjes.
Druk de balletjes een beetje plat met de vlakke hand.

Leg op ieder rondje 3 of 4 halve pinda's.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 15 tot 20 minuten gaar.
Laat ze afkoelen op een rooster.