

Pindakaas rozijnen koekjes

Wat heb je nodig

100 gram volkorenmeel
100 gram pindakaas (100%)
1 rijpe banaan
1 ei

50 gram rozijnen
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Was de rozijnen in een zeef en laat ze uitlekken.
Pel de banaan en leg hem op een bord.
Prak de banaan met een vork heel fijn.



Doe de pindakaas in een beslagkom.
Doe de geprakte banaan erbij.
Breek het ei in een kopje.



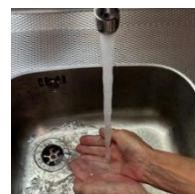
Doe het ei ook in de beslagkom.
Doe de kaneel er ook bij.
Gebruik de mixer met de gardes.
Mix alles goed door elkaar.



Doe het volkorenmeel erbij.
Doe de bakpoeder er ook bij.
Mix het door elkaar tot een stevig deeg.



Doe de rozijnen bij het deeg.
Spatel de rozijnen er door.
Zorg dat het goed gemengd is.



Maak je handen nat onder de koude kraan.
Rol balletje van het deeg.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Druk ze een beetje plat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes 12 tot 15 minuten.
Ze moeten lichtbruin en stevig zijn.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.