Desserts / Nieuw-Zeeland

Afghaanse koekjes

Dichte chocoladekoekjes met cornflakes, onder glazuur en een halve walnoot.

Tijd 45 min **Personen** 16

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Boter – zacht
- ☐ 180 g bloem
- ☐ 60 g Cornflakes
- ☐ 20 g cacao voor het glazuur
- ☐ 16 stuks Walnoothelften
- ☐ 100 g suiker
- ☐ 30 g Cacaopoeder
- ☐ 200 g Poedersuiker
- ☐ 3 eetlepels Heet water
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Klop de zachte boter met de suiker bleek, ongeveer vier minuten.

02 Zeef de bloem met de cacao en het zout en meng het met een spatel tot een gelijkmatig deeg.

03 Voeg de cornflakes toe en vouw ze er in één beweging doorheen, zorg ervoor dat ze niet breken.

04 Leg het deeg met een lepel op een bakplaat en druk het deeg lichtjes aan.

05 Bak gedurende achttien minuten op 180 °C; de koekjes blijven zacht aanvoelen en worden steviger als ze afkoelen.

06 Laat ze volledig afkoelen op de bakplaat, zonder te proberen ze heet te tillen.

07 Klop de poedersuiker met de cacao en het hete water tot een dik glazuur, bestrijk de koekjes ermee en druk in elk koekje een halve walnoot.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / afghan-biscuits