

# PINDAKOEKJES



200 gram **gezouten pinda's**

200 gram **suiker**

200 gram **bloem**

10 gram **bakpoeder**

Alle ingrediënten in de keukenmachine fijn draaien. Onder toevoeging van druppels water doordraaien totdat het deeg als een bal ronddraait. Niet te warm laten worden, dan even wachten. Het deeg minstens een uur laten rusten (niet in de ijskast ) dan flinterdunne koekjes maken. Afbakken in een voorverwarmde oven op 160 graden in 15-20 minuten. Meteen uit de oven af laten koelen op een rek en eenmaal afgekoeld luchtdicht bewaren, of meteen opeten.