



Marokkaanse koekjes: Musketkoekjes

Musketzaad kun je ook gebruiken om deze lekker koekjes te maken! Het deeg maak je van de FunCakes mix voor Koekjes en daarna voeg je de musketzaad toe. Bekijk ook de andere recepten voor Marokkaanse koekjes.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



LorAnn Super Strength Flavor -
Chocolate Hazelnut - 3.7ml

L0820
2,29 €



LorAnn Compte-gouttes 4/st

5741-0400
5,49 €



FunCakes Nonpareils Pastel 80 g

F51630
2,65 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €

Overige benodigdheden voor 20 stuks:

- 150 gram ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 ei maat M
- Plasticfolie
- Scherp mes
- Bakplaat

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram mix, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 15 minuten opstijven in de koelkast.

Strooi van de drie soorten musketzaad een zelfde deel in en een schaal en hussel ze goed doorelkaar. Strooi deze mix op een bord of platte schaal.

Haal het deeg uit de koelkast en kneed het nogmaals door. Voeg hier 6 druppels LorAnn chocolade smaakstof aan toe. Kneed het deeg weer goed door. Maak van het deeg een langwerpige rol en rol dit door de musketzaad.

Leg een paar vellen plasticfolie over elkaar en leg hier de rol koekjesdeeg op. Vouw vervolgens het plasticfolie strak om het deeg en draai de uiteinden van het plasticfolie op en leg er een knoop in. Draai net zolang totdat het mooi strak om het deeg zit. Laat het tenminste 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Verwijder het plasticfolie. Snijd met een scherp mes plakken van het koekjesdeeg van ongeveer 0,5 dik en leg ze op de bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten goudbruin. Laat ze op een koele ondergrond afkoelen.