



Turkse dadelkoekjes

Turkse dadelkoekjes zijn een echte traktatie voor iedere liefhebber van dadels. Ze zijn eenvoudig te maken en smaken verrassend lekker.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
4,39 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei (circa 50 g)
- 250 g dadels (fijn gesneden)

Benodigheden:

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

Stap 1: Bereid het koekjesdeeg

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Bereid 500 gram FunCakes Mix voor Koekjes zoals aangegeven wordt op de verpakking en voeg 250 gram fijngesneden dadels toe.

Stap 2: Vorm de koekjes

Maak bolletjes van ongeveer 3 cm en druk ze iets plat op een bakplaat bedekt met bakpapier, maar houd 2 cm afstand uit elkaar want ze lopen uit.

Stap 3: Bak de koekjes

Bak de koekjes in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 12 minuten goudgeel en laat de koekjes afkoelen.

Serveer de Turkse dadelkoekjes op een schaal en bestrooi het geheel met suikerbakkerspoeder.