

Ingrediënten

Walnoot Ghribia koekje. Dit is goed voor 1 goed gevulde bakplaat. Wil je meer, verdubbel alle ingrediënten.

100 gram walnoten
100 gram zachte roomboter (dus op kamer temp, even buiten de koelkast laten)
100 gram suiker
200 gram bloem
1 ei
1 theelepeltje bakpoeder
halve of hele walnoten (voor versiering, met wat je in huis hebt)



Recept

Hoe ga je te werk?

Verwarm de oven voor op 180°. Beleg twee bakplaten met bakpapier.

Roer de roomboter samen met de suiker tot een gladde massa. Maal vervolgens de walnoten fijn in een keukenmachine. Roer dat samen met het ei door het roombotermengsel.

Zeef de bloem samen met de bakpoeder en voeg dit toe aan het botermengsel. Meng alles goed tot het een samenhangend deeg is. Moet niet te hard zijn! Zachte deeg, vormt zichzelf. En je voelt het zelf aan.

Vet je handen in met wat olie en maak balletjes ter grootte van een walnoot of iets kleiner. Leg de balletjes op de bakplaten en zorg ervoor dat ze niet te dicht tegen elkaar aan liggen. Ze worden groter!

Versier elk balletje met een halve of hele walnoot. Dip die eerst in het eiwit. Druk de walnoot in het midden van het koekje.

Zet de bakplaten ongeveer 12 minuten in de voorverwarmde oven. De ghribia koekjes moeten heel lichtbruin worden! zacht van binnen zijn en een beetje gebarsten uitzien. Laat ze dan afkoelen op een rooster en serveer ze pas als ze helemaal afgekoeld zijn.

Bron



Oum Alayssa

19 mei om 13:54 · Bewerkt

Facebook - Koken en Bakken - Oum Alayssa, 19/05/2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/902280239810886/>

Link echter niet meer actief

Info Martine Lycke 07/10/2015



Mixen:
100 g boter op kamertemperatuur
100 g suiker

Erbij mengen:
100 g fijngehakte walnoten
1 ei



In zeef :
200 g bloem
1 tl bakpoeder
Bij walnotenmengsel zeven en nog eens mengen

Balletjes maken



Walnoten halveren in inwrijven met eiwit,
Op de balletjes leggen



Oven 180°C
10 minuten.
Genoeg voor 56 koekjes