Ingrediënten en Recept

Misspetel
Giulio Cercato · Brilliant

Tijdens de feestdagen, wanneer één maaltijd gevolgd wordt door een andere en zoete lekkernijen gevolgd worden, is het leuk om iets kleins en een beetje uitgebalanceerd te mengen. Deze koekjes zijn gebaseerd op daden, noten en sesam, en vereisen geen bakken en zijn zeer eenvoudig te maken. In hun kern bestaat er een winnende combinatie van pindakaas en chocolade - een kleine verrassing die ze in een echte traktatie verandert 🤍🤍🤍
De recept is in mijn "Blaisha" sectie, in de gedrukte uitgave, en ook op de website, natuurlijk ✨
De ingrediënten:
500 gram gepenkte daden, je kunt vacuümverpakte daden gebruiken
3/4 kopje noten die je lekker vindt (ik heb koningsnoten gebruikt), gehakt
1 theelepel pindakaas
1 kopje geroosterde sesamzaad
1/2 kopje pindakaas, zo goed als gemalen
4. Snijd de chocolade en smelt deze in de magnetron (in korte pulsen) of op de fornuis. Giet een dunne laag chocolade over de pindakaas.
5. Verspreid gehakte noten of noten en stop ze in de koelkast tot de chocolade is gehecht.



Misspetel
Giulio Cercato · Brilliant

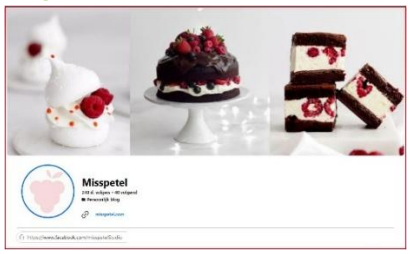
בתקופת החגים, כשארוחה רודפת ארוחה ומתוק רודף מתוק, כיף לגוון עם משהו קטן וקצת יותר מאוזן. העוגיות האלה מבוססות על תמרים, אגוזים ושומשום, לא דורשות אפייה וממש פשוטות להכנה. במרכזן מסתתר שילוב מנצח של חמאת בוטנים ושוקולד - הפתעה קטנה שהופכת אותן לפינוק של ממש 🤍🤍🤍
המתכון במדור שלי בלאישה, בגליון המודפס וגם באתר כמובן!!! ✨
המצרכים:
500 גרם תמרים מגולענים, אפשר להשתמש בתמרים בוואקום
3/4 כוס אגוזים שאוהבים (השתמשתי באגוזי מלך), קצוצים
1 כפית אבקת קקאו
1 כוס שומשום קלוי
1/2 כוס חמאת בוטנים, מומלץ סמיכה
100 גרם שוקולד מריר
פיסטוקים או אגוזים קצוצים, לקישוט
ההכנה:
1. אם משתמשים בתמרים שלמים, טוחנים אותם במעבד מזון למחית (אפשר לטחון איתם גם את האגוזים והקקאו) ומערבבים עם התמרים הטחונים והקקאו, עד שמתקבלת עיסה אחידה. אם משתמשים בתמרים בוואקום, פשוט "לשים" לתוכם את הקקאו והאגוזים הקצוצים.
2. מחלקים את העיסה לכדורים שווים (כ-30 גרם לכדור) ומגלגלים אותם בשומשום הקלוי.
3. בעזרת ידית של כף עץ, יוצרים במרכז כל כדור גומה עמוקה. ממלאים אותה בחמאת בוטנים עד לכ-2/3 מגובהה.
4. קוצצים את השוקולד וממיסים אותו במיקרוגל (בפולסים קצרים) או על באן־מארי. יוצקים שכבה דקה של שוקולד על חמאת הבוטנים.
5. מפזרים פיסטוקים או אגוזים קצוצים ומעבירים למקרר עד שהשוקולד מתייצב.



© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

05/10/2026

Bron



Internet - Facebook - Misspetel

Info Martine Lycke

35 stuks aan 16 g
500 g Ontpitte dadels
90 g cashewnoten
2 kl hazelnoten extract
Mixen

Bolletjes gemaakt
In sesamzaadjes gerold
- Niet gewogen, geen op bord wat nodig was
Best met hand (16g) en uitduwen
Bleef teveel plakken aan ring en duwer

130 g pindakaas
1.5 min opgewarmd in microgolf
Om lopender te maken

Worteltje in geduwd
Opgelet afbreken groen

100 g chocolade au bain-marie



Fotos





© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be