

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Pijnboompitkoekjes

Tussendoortje (36 tot 40 stuks)
40 minuten

- 130 g pijnboompitten
- 150 g havermout
- 100 g margarine
- 100 g tarwebloem
- ½ tl bakpoeder
- 200 g vloeibare bijenhoning
- 75 g gedroogde abrikozen, fijngesneden

Verwarm de oven voor op 185 graden.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin kleuren. Maal de havermout in een keukenmachine. Verdeel de margarine in kleine blokjes en voeg die met de tarwebloem en het bakpoeder toe aan de havermout en meng in de keukenmachine tot een korrelig deeg. Doe de honing erbij en meng alles tot een homogeen en plakkerig deeg.

Bestuif het aanrecht met bloem en kneed de geroosterde pijnboompitten en de abrikozen door het deeg. Maak een worst van het deeg van ca. 4 centimeter. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd met een nat mes dunne plakjes van 8 – 10 millimeter van het deeg en leg ze op de bakplaat.

Pine nut cookies

Snack (36 – 40 pieces)
40 minutes

- 130 grams of pine nuts
- 150 grams of oat meal
- 100 grams of margarine
- 100 grams of wheat flour
- ½ tsp of baking powder
- 200 grams of liquid bee honey
- 75 grams of dried apricots, sliced finely

Preheat the oven at 185 degrees.

Roast the pine nuts in a dry frying pan till they colour golden brown. Grind the oat meal in a food processor. Divide the margarine in little cubes and add them with the wheat flour and the baking powder and the oat meal and mix in the food processor till a granular dough. Add the honey and mix everything to a homogeneous and sticky dough.

Dust the counter with flour and mould the roasted pine nuts and the apricots through the dough. Make a sausage of the dough of ca. 4 cm. Cover a backing tray with backing paper. Slice with a wet knife thin slices of 8 – 10 millimeter of the dough and put them on the baking tray.

Galletitas de piñones

Tentempié (36 – 40 unidades)
40 minutos

- 130 gramos de piñones
- 150 gramos copos de avena
- 100 gramos de margarina
- 100 gramos flor de harina (de trigo)
- ½ cucharadita levadura en polvo
- 200 gramos miel de abeja líquido
- 75 gramos de albaricoqueros secado, cortado en trocitos

Precaliente el horno en 185 grados.

Tosta los piñones en una sartén seco hasta los colorean tostado. Muele los copos de avena en una procesadora de alimentos. Divide la margarina en cuadrillos pequeños y añade los con la flor harina y el levadura en polvo y los copos de avena y mezcla en la procesadora de alimentos a una masa granuloso. Añade el miel y mezcla todos a un masa homogenous y pegadizo.

Enharina la encimera con harina y amasa los piñones tostado y los albaricoqueros por la masa. Hace un salchicha de la masa de ca. 4 centímetros. Cubre un bandeja de horno con papel de horno. Corta con un cuchillo mojado en trozos fino de 8 -10 milímetros de la masa y pon los en el bandeja de horno.

	<p>Bak de koekjes in de oven in 15-20 minuten goud bruin.</p>	<p>Bake the cookies golden brown 15-20 minutes in the oven.</p>	<p>Cuece las galletitas en 15 -20 minutos en el horno.</p>
--	---	---	--