


La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Chocolade-noten-gemberkoeken Koek(jes) (15 stuks) 65 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 250 gram bloem• 50 gram palm suiker• 8 gram vanillesuiker• 175 gram koude boter, in blokjes <ul style="list-style-type: none">• 55 gram hazelnoten, gehakt• 50 gram pure chocolade, in stukjes• 5 gram geraspte gember <p>Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op een bord afkoelen.</p> <p>Meng in een kom de bloem met de suiker en de vanillesuiker. Schep de blokjes boter erdoor en prak ze met een vork door het deeg. Kneed de ingrediënten snel met een koele hand tot een samenhangende deeg.</p> <p>Strooi de hazelnoten, chocoladestukjes en gember over het net gekneede deeg en kneed alles luchtig door.</p> <p>Vorm het deeg tot een bal en laat deze in de kom afgedekt met plasticfolie in de koelkast 30 minuten rusten.</p>	<p>Chocolate-nuts-ginger cookies Cookies (15 pieces) 65 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 250 grams of flour• 50 grams of palm sugar• 8 gram of vanilla sugar• 175 grams of cold butter, in cubes <ul style="list-style-type: none">• 55 grams of hazel nuts, chopped• 50 grams of plain chocolate, in small pieces• 5 grams of grated ginger <p>Roast the hazel nuts in a dry frying pan light brown and leave them to cool on a plate.</p> <p>Mix the flour with the sugar and vanilla sugar in a bowl. Scoop the cubes of butter through it and mash them with a fork through the dough. Mold the ingredients quickly with a cold hand till a coherent dough.</p> <p>Sprinkle the hazelnuts, chocolate pieces and ginger on the just molded dough and mold everything airy.</p> <p>Shape the dough till a ball and leave it to rest covered with plastic foil in the bowl for 30 minutes in the refrigerator.</p>	<p>Galletitas con chocolate-nuez-jengibre Galletitas (15 unidades) 65 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 250 gramos de harina• 50 gramos de azúcar de palma• 1 gramos de vainilla azucarada• 175 gramos de mantequilla frío, en cuadritos <ul style="list-style-type: none">• 55 gramos de avellanas, picado• 50 gramos de chocolate amargo, en pedazos pequeños• 5 gramos de jengibre rallado <p>Tosta las avellanas marrón claro en una sartén seca y deja las enfriarse en un plato.</p> <p>Mezcla en un cuenco la harina con el azúcar y vainilla azucarada. Saca los cuadritos de mantequilla por la y chafa los con un tenedor por la masa. Amasa los ingredientes rápido con un mano fresco hasta una masa coherente.</p> <p>Esparce las avellanas, pedazos de chocolate y jengibre sobre la masa amasado y amasa todos ligero.</p> <p>Forma la masa hasta una bola y deja descansar esta en el cuenco cubierto con lámina de plástico en el frigorífico para 30 minutos.</p>	
--	--	---	--

<p>Verwarm de oven voor op 175° graden. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van ¾ cm dik.</p> <p>Steek met een glas rondjes uit het deeg en leg deze met een platte spatel op een met bakpapier beklede bakplaat. Rol de resten deeg opnieuw uit en steek er weer koeken uit.</p> <p>Bak de koeken in de oven 12-15 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een taartrooster afkoelen.</p>	<p>Preheat the oven on 175° degrees. Roll out the dough on a with flour dusted workbench till a piece of ¾ cm thick.</p> <p>Cut with a glass rounds out of the dough and put these with a flat spatula on a with baking paper covered baking tray. Roll out the rest of the dough again and cut out cookies again.</p> <p>Bake the cookies for 12-15 minutes in the oven golden brown and done. Leave them to cool on a cake rack.</p>	<p>Precaliente el horno en 175° grados. Extiende la masa en un superficie de trabajo enharinado con harina hasta un trozo de 3/4 cm grueso.</p> <p>Saca con un vaso redondos de la masa y pon estos con un espátulo plano en una bandeja de horno cubre con papel del horno. Extiende los restos de masa otra vez y saca otra vez galletas.</p> <p>Cuece las galletas en el horno para 12-15 minutos tostado y hecho. Deja las enfriarse en una parilla de pastel.</p>	
--	--	--	--