



Pecan pie cookies

met gebruinde boter en walnoten



ca. 45min



2 personen

Pecannoten, ahornsiroop, vanille en een vleugje zout – dat is de essentie van een klassieke Amerikaanse pecan pie. We besparen onszelf de iets uitgebreidere bereiding, gebruiken de typische ingrediënten voor onze cookies en maken van het deeg de ster. We voegen namelijk een paar walnoten toe en de boter krijgt ook een speciale behandeling: mooi amberkleurig gebruind, wordt het een notenboter. Een traktatie voor jong en oud!

Wat je van ons krijgt

- 50g pecannoten ⁴
- 25g walnoten ⁴
- 150g tarwebloem ²
- 1 zakje bakpoeder
- 200g witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 100g boter ³
- ½tl zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 8 cookies. // De boter schuimt eerst een beetje bij het verwarmen, dus blijf roeren om de kleur van de al vloeibaar geworden boter eronder in de gaten te houden.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 310kcal, vet 17.5g, koolhydraten 34.0g, eiwit 4.2g



1. Boter bruinen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Laat in een middelgrote kookpan, en al zachtjes roerende met een garde, 100g boter goudbruin smelten op middelhoog vuur. Neem de kookpan van het vuur zodra de boter kleur heeft en notig geurt.



4. Deeg roeren

Voeg de **helft van het bloemmengsel** toe aan het **botermengsel** en meng voorzichtig. Roer dan de **rest van het bloemmengsel** erdoor. Schep de **noten** erdoor. **Tip:** roer niet te krachtig zodat de **cookies** later de juiste textuur krijgen. Als het **deeg** te zacht aanvoelt om te vormen, laat het dan evt. 5-10min in de vriezer opstijven.



2. Ingrediënten voorbereiden

Houd **8 pecannoten** opzij voor de garnering. Hak de **rest van de pecannoten** en de **walnoten** grof. Meng de **bloem** met **½tl bakpoeder** en **½tl zout**.



5. Deeg vormen

Strooi de **rest van de suiker** in een diep bord en zet opzij. Vorm het **deeg** tot **8 balletjes van gelijke grootte** en rol ze door de **suiker**, tot ze gelijkmatig bedekt zijn. Leg de **deegballetjes** met genoeg ruimte van elkaar (ca. 5cm) op een bakplaat met bakpapier. Druk ze een beetje plat en versier ze met de **achtergehouden pecannoten**.



3. Mix vochtige ingrediënten

Roer de licht afgekoelde boter glad met **100g suiker** en de **vanillesuiker**. Voeg de **ahornsiroop** en 1 ei toe en meng goed, tot het **botermengsel** licht van kleur en licht glanzend is.



6. Cookies bakken

Bak de **cookies** 10-13min in de oven tot ze aan de randen licht gebruind zijn en nog zacht zijn in het midden. **Tip:** bak de **cookies** liever te kort dan te lang, ze worden bij het afkoelen nog wat harder. Laat de **cookies** ca. 10min afkoelen en serveer.