

Groene pepernoten

Wat heb je nodig?

- ✿ 250 gram zelfrijzend bakmeel
- ✿ 2 el speculaaskruiden
- ✿ 125 gram roomboter
- ✿ 125 gram kristalsuiker
- ✿ 2 el pandanpasta
- ✿ 30 ml melk
- ✿ Snufje zout



Hoe maak je dit?



1 Meng het zelfrijzend bakmeel, het zout, de speculaaskruiden en de suiker in een kom.



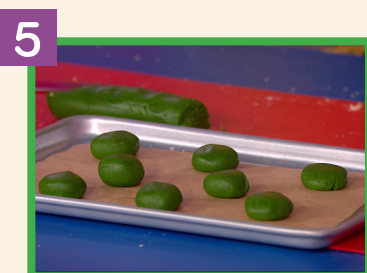
2 Voeg de boter toe en mix het goed met de rest. Nu wordt het een kruimig deeg.



3 Voeg de pandanpasta toe en kneed het goed door het deeg. Kneed er tot slot de melk door heen.



4 Maak kleine bolletjes van het deeg en leg ze op een bakplaat met bakpapier.



5 Bak de pepernoten ongeveer 15 minuten op 180 graden.



*Wil je een andere kleur pepernoot maken? Je kunt ook voedingskleurstof gebruiken in plaats van pandanpasta.