

Andere lekkere recepten vinden zij in mijn boeken Pipke & Popke en Pippa & Paul.

Dit recept heeft mij mijn vriendin Hanneke opgestuurd:

Hanneke de Jonge van <https://www.culinea.nl/>

Krokante hartvormige koekjes

Deze krokante hartvormige koekjes heb ik met onze kleindochter gemaakt. Omdat het zulke makkelijk te maken koekjes zijn, is dit een leuk klusje om met de kinderen te doen.

Ingrediënten 24 stuks:

4 tortilla
100 gr roomboter
150 gr rietsuiker
2 el kaneelpoeder

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170°C. Leg een vel bakpapier op je ovenplaat.
Steek diverse hartvormpjes of bloemvormpjes uit de wraps.
Laat de boter smelten in een klein pannetje op laag vuur en meng de kaneel door de suiker op een plat bord.
Haal de hartjes door de gesmolten boter en leg ze dan op het bord met de kaneelsuiker.
Bedek ze aan beide kanten met de suiker, schud het overtollige suiker eraf en leg ze dan op de bakplaat.
Schuif deze in de oven en bak de hartjes ongeveer 10 minuten tot ze krokant geworden zijn.
Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.



Hanneke de Jonge van <https://www.culinea.nl/>

Andere leckere Rezepte und Informationen finden Sie in meinen Büchern:

Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger – ISBN: 9789082479300
Pipke & Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger – ISBN: 9783943054880
Pippa and Paul, stories for the little world citizens – ISBN: 9783961720651

Meine Bücher sind auch als E-Buch erhältlich!

Gerne können Sie auch direkt bei mir Bücher bestellen. Schicken Sie mir doch eine kleine Nachricht.