



**De zoete twist & meer
januari 2019**

Hartige mini muffins

Alfajores



Hartige mini muffins (24 stuks)

Ingrediënten

- 1 ei
- 100 ml zonnebloemolie
- 250 ml volle melk
- 250 gr. Bloem
- 2 tl. Bakpoeder
- Snuf zout
- Peper naar smaak
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 tl (gerookte) paprikapoeder
- 50 gr. Spekreepjes
- 50 gr. Geraspte kaas

Bereiding

1. Doe het ei, de zonnebloemolie en de melk in een kom en klop met een garde door elkaar.
2. Voeg de bloem en bakpoeder toe en mix met de garde tot een egaal mengsel.
3. Voeg kruiden, spekjes en kaas toe en spatel dit rustig door het beslag.
4. Vet een mini muffin vorm in.
5. Knip van een stuk bakpapier smalle strookjes en leg die in de muffinvorm. Zo kun je ze straks eenvoudig uit de vorm halen.
6. Vul je bekleedde vormpjes goed vol met het beslag.
7. Bak de muffins in 20 minuten op 180 graden gaar en goudbruin.
8. Bewaar ze in een afgesloten trommel. Daarin blijven ze wel een paar dagen goed. Je kunt ze ook invriezen. In de oven warm je ze eenvoudig weer op.





Alfajores

ingrediënten

- 1 kopje poedersuiker (suikerglas)
- 2 ½ kopje maïzena
- 1 ½ kopje tarwebloem
- 3 theelepels bakpoeder
- 1 kop plantaardig bakvet
- 3 eierdooiers
- 2 eetlepels vanille, cognac of rum
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- Om naar smaak te vullen: jam

bereidingswijze

1. Zeef de bloem, maïzena en bakpoeder en zet dit apart.
2. Meng in een aparte kom de boter met de poedersuiker.
3. Voeg de eierdooiers een voor een toe, meng continu.
4. Voeg tenslotte de aroma's toe.
5. Voeg dan langzaam de gezeefde bloem en de citroenschil toe.
6. Vorm een deeg van het geheel en leg dit op de werktafel.
7. Bestrooi met bloem en rek op tot het ½ cm dik is.
8. Snijd medaillons die 4 cm in diameter zijn.
9. Leg ze op een ingevette schaal en bak ze ongeveer 15 minuten.
10. Laat ze op een gematigde temperatuur afkoelen en vul ze met de gekozen delicatess (jam).
11. Plak ze vast en besprenkel ze met poedersuiker of vet de randen in en haal deze door geraspte kokosnoot.

