

Chinese walnotenkoekjes / Chinese Walnut Biscuits



Boodschappenlijstje

400 gram bloem

160 gram poedersuiker

1 theelepel bakpoeder

1/2 theelepel baksoda

1/2 theelepel zout

50 gram walnoten, gemalen

1 biologisch ei

300 ml kopje pindaolie

1 biologische eidooier (voor bestrijken)

+ 1 theelepel melk

Zo maak je Chinese walnotenkoekjes (核桃酥)

Doe de bloem, suiker en de rest van de droge ingrediënten in een grote kom. Meng alles goed.

Klop het ei lichtjes los en meng het met de pindaolie.

Voeg het mengsel aan het bloemmengsel toe.

Vouw het in elkaar tot grote kruimels en kneed tot je een zacht deeg hebt.

Verwarm de oven voor op 175°C

Verdeel het deeg in stukjes van 30 gram en rol er balletjes van.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, met 2cm tussenruimte.

Druk de balletjes met je handpalm plat en bestrijk ze met het eimengsel.

Bak de walnootkoekjes 18-20 minuten, of tot ze goudbruin zijn.

Laat de koekjes afkoelen, eerst op de bakplaat, dan op een rooster

Chinese walnotenkoekjes / Chinese Walnut Biscuits



Shopping list

400g plain flour

160g icing sugar

1 teaspoon baking powder

1/2 teaspoon baking soda

1/2 teaspoon salt

50g walnuts, grounded

1 organic egg

300 ml peanut oil

1 organic egg yolk (to brush)

+ 1 teaspoon milk

How to make Chinese Walnut biscuits (核桃酥)

In a large bowl, add flour, sugar and the rest of the dry ingredients.
Mix until well combined.

Beat the egg slightly and mix it with the peanut oil.

Add the oil mixture to the flour mixture.

Fold it with a spatula into large crumbs, then knead until it forms a soft dough.

Preheat the oven to 175°C

Divide the dough into pieces of 30g each and roll it into balls.

Place the balls onto a baking tray, lined with baking paper, 2cm apart.

Flatten the dough balls with your palm and brush them with the egg wash.

Bake in preheated oven for 18-20 minutes or until golden brown.

Allow the biscuits to cool, first on the baking tray, then on a wire rack