

Wouwse Kruidnootjes

Benodigheden:

- Zakje Wouwse Kruidnootjesmix.
- 100 gram boter.
- 50 gram melk.

Bereidingswijze:

Klop de boter met een handmixer wit en romig.

Voeg de kruidnootjesmix en melk toe en kneed het geheel tot een soepel deeg.

Verpak het deeg in vers-houdfolie en leg het ca. 20 min. in de koelkast.

Maak van het deeg kleine bolletjes en leg deze op een ingevette bakplaat.

Bak de kruidnootjes in een voorverwarmde oven van 180 gr. (hete lucht 165 gr.) in ongeveer 15 minuten gaar.

