

Oma Beers geheime recepten ♥

Pepernoten

Ingrediënten

250 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr donkerbruine basterdsuiker
4 theelepels koekkruiden
Snufje zout
100 gr koude harde boter
80 ml melk



Extra toevoegen:

- 2 handjes
gezelligheid
- 1 snufje ondeugendheid
- een flinke schep
voorpret

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Roer het bakmeel met de suiker, de koekkruiden en het snufje zout door elkaar. Voeg hier de melk en de, in kleine stukjes gesneden, boter aan toe en kneed er snel een stevige bal van. Niet te lang kneden, want het deeg moet niet te warm worden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Draai balletjes ter grootte van een knikker van het deeg en leg ze op de bakplaat. Bak de pepernoten in ongeveer 20 minuten af in de oven.