



Ik maak deeg voor pain à la greque uit Sos Piet met de broodmaker & kwam op het idee om popjes van Brusselse gesuikerde koekjes te maken

Dit heb je nodig voor 8 stuks:

- 140 g bloem
 - 1 ei
 - 91 ml melk
 - 7 g droge gist
- Verder :**
- 10 -14 g suiker
 - ½ koffielepel zout
 - 56 g boter
 - ½ koffielepel kaneel
 - parelsuiker

Werkwijze:

Voordeeg

1 Weeg de bloem af



2 Meet de melk af



2. bloem, ei, gist



& melk in het emmertje van de broodmaker doen.



3. op de knop

brot/teigtyp 1 x drukken (normal)

programm: 4 x drukken (teig)

1 x drukken op start



op 2.00 begint de machine te kneden
4. van 1.30 tot 1.10 minuten laten rusten
1 x drukken op stop



Weeg de boter



& de suiker af.



5. Doe er de boter



+ suiker + zout, kaneel bij.



op de knop
brot/teigtyp 1 x drukken (normal)
programm: 4 x drukken (teig)
1 x drukken op start



op 2.00 begint de machine te kneden
6. van 1.30 tot 1.10 minuten laten rusten
1 x drukken op stop



Popjes

7 Vet de vormpjes in.



8 Vul de vormpjes met behulp van 2 soeplepels



9 Maak oogjes en knoopjes met de suikerparels
& mondje met cashewnoten



10 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)



Laat nog 20' rijzen.



Verwarm de warmeluchtoven voor op 160 graden.



11 Bak de koekjes 25 minuten.



Haal ze van de bakplaat.



Laat ze afkoelen op een taartrooster.