

GEVULDE ITALIAANSE KOEKJES

- 700 gr patisseriebloem
- 100 gr suiker
- 10 gr droge gist
- snuffje zout
- 3 eieren
- scheut zonnebloemolie
- 100 gr boter in blokjes
- zeste van sinaasappel
- halve appel
- 5 dadels
- handje grofgehakte noten
(naar keuze)
- 100 gr chocolade
- enkele oude koekjes

GEVULDE ITALIAANSE KOEKJES



— NONNA ANNA

Als kind ging Adelina elke zondag bij haar eten. Ze maakten alles zelf; de saus, pasta en dessert. De geur van nonna's gevulde koekjes rook ze al van ver en deed haar spontaan watertanden. Het recept van deze koekjes is een goed bewaard geheim, tot nu! Na veel aandringen en ter gelegenheid van dit project deelt Anna haar recept met de wereld.

NONNA ANNA ONTHULT HAAR GEHEIME RECEPT VOOR OVERHEERLIJKE, GEVULDE ITALIAANSE KOEKJES. DEZE KOEKJES MET CITRUSZESTE, CHOCOLADE EN GEDROOGD FRUIT VOEREN KLEINDOCHTER ADELINA TERUG NAAR HAAR JEUGD, NAAR DE FIJNSTE HERINNERINGEN AAN SAMEN MET NONNA BAKKEN IN DE KEUKEN.

Voor de bereiding van het deeg: meng de bloem, suiker en gist door elkaar. Klop 2 eieren en 1 dooier los in een aparte kom. Voeg bij het mengsel een scheutje zonnebloemolie. Snijd de boter in blokjes en kneed door de bloem, blokje per blokje. Als laatste voeg je een snufje zout en zeste van sinaasappel of citroen toe. Zet je deeg apart en laat rusten.

Vervolgens bereid je de vulling. Schil de appel en snijd samen met de dadels in kleine stukjes. Verwarm de chocolade. Meng de noten, appel en dadels door de chocolade. Voeg de verkruimelde koekjes toe tot je een drogere, dikke vulling krijgt.

Neem het deeg er terug bij. Rol het uit tot ongeveer een halve centimeter dik. Steek hier cirkels uit (4-5 cm). Leg een beetje van de vulling in de koekjes, plooi de cirkel dicht en sluit de rand af met een vork.

Wanneer je olie warm is (traditioneel in een pan), frituur je de koekjes langs beide kanten tot ze goudbruin zijn. Let op; tijdens het frituren is het deeg heel zacht. Je moet dus heel voorzichtig je koekjes draaien. Laat de koekjes uitlekken op keukenpapier. Je serveert ze traditioneel in een grote schaal of als een berg op een bord met wat bloemsuiker.

Buon appetito!

