



ZIZO

Dé glutenvrij specialist



Goudse moppen van Teff wit of bruin.

Ingrediënten:

240 g margarine of boter

150 g witte basterd suiker

1 g zout

1 g bakpoeder

300 g Teff meel wit of bruin plastic of folie

25 ml ei Oven 180°C (10 min voorverwarmen)

kristalsuiker Zeef

Benodigdheden :

Beslagkom

Bakplaat

snijmes

snijplank

Bereiding :

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Maak de boter zacht en meng deze met suiker, zout en ei tot een glad geheel.

Het Teff meel en bakpoeder door een zeef bij het boter suikermengsel voegen. Alles verkruimelen en kneden tot het een soepel deeg is. Direct na het

kneden van het deeg een pil maken met een doorsnede van ca. 3 cm (u kunt ook 2 pillen

maken als de doorsnede maar ca. 3 cm is.) Dan de pil door de kristalsuiker rollen tot de

buitenkant egaal besuikerd is. Leg de pil op een (plat) bord of snijplankje een aantal uren,

afgedekt met plastic, in de koelkast. Daarna de pil in plakjes van 1 cm. dikte snijden en ze met

de snijkant op een licht ingevette bakplaat leggen. Bakken gedurende 20 minuten in het

midden van de voorverwarmde oven van 180 graden. Eerst laten afkoelen en in een afgesloten

plastic zak of plastic doos bewaren buiten de koelkast of diepvries.

De moppen zijn 7 dagen houdbaar.

