

SAMEN BAKKEN

VANAF
3 JAAR

60
MIN.

In de pepernoot?! Jazeker, deze zoete herfstgroente combineert perfect met de speculaaskruiden. Een sinterklaasrecept met een vleugje Madaga.

Ingrediënten

- 150 gram meel
- 50 gram zoete aardappel puree
- 50 milliliter zonnebloemolie
- 60 milliliter agavesiroop
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 theelepels speculaaskruiden
- 2 zoete aardappels

Benodigheden

- Bakplaat
- Bakpapier
- Mengkom + bakje
- Lepel
- Snijplank
- Mes
- Pan
- Staafmixer

Zoete aardappel pepernoten

Vorbereiding

- Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier
- Verwarm de oven voor op 175 graden
- Weeg de juiste hoeveelheid meel af en laat de kinderen hierbij helpen

Bereiden

- Snijd de zoete aardappel in blokjes.
- Kook de zoete aardappel in een ruime hoeveelheid water in 10 minuten gaar.
- Giet de zoete aardappels af.
- Pureer de zoete aardappels tot een gladde puree
- Meng het meel, bakpoeder en speculaaskruiden goed door elkaar.
- Meng in een ander bakje de zoete aardappel puree, agavesiroop en zonnebloemolie door elkaar.
- Meng het droge meelmengsel met de puree tot een soepel deeg.
- Geef alle kinderen een handje deeg en laat ze er balletjes van ongeveer 1 cm van maken (doe het even voor).
- Leg de pepernoten op de bakplaat en bak ze in 15 tot 20 minuten bruin en laat ze afkoelen.



Madaga

Van smaakontwikkeling maken wij een avontuur!

Volg ons voor meer
inspiratie & smaakavonturen!



www.madaga.nl
madaga_kindervoeding
Madagakindervoeding