

Notenbroodjes van sojameel.

Heerlijk om zonder beleg te eten, maar ook erg lekker met de vers gemaakte eiersalade.

Ingrediënten.

Sojameel – 75 gram
Ongezouten notenmix – 70 gram
Rozijnen – 50 gram
Cottage cheese (Danone)– 2 eetlepels
Boter – 20 gram
Ei – 3
Bakpoeder – 1 theelepel
Zout – afgestreken theelepeltje

Bereiding.

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Doe de noten in een theedoek, vouw hem dicht en geef er een paar flinke klappen op met een deegroller of ander hard voorwerp.
3. Snij de rozijnen in kleine stukjes.
4. Doe de sojameel, gehakte noten, rozijnen, cottage cheese, gesmolten boter, bakpoeder en het zout in een kom.
5. Pak nog een kom en splits daarboven de eieren. Het eigeel doe je bij de andere ingrediënten, het eiwit laat je in deze kom achter.
6. Kneed de ingrediënten tot een deeg.
7. Klop het eiwit stijf met een garde in vet vrije kom(eerst goed afwassen) ander word het eiwit niet stijf en voeg bij de ingrediënten.
8. Kneed dit er voorzichtig en kort doorheen.
9. Verdeel het deeg in gelijke porties op een bakplaat met bakpapier.
10. Zet de broodjes voor 25 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn.