



DESSERT

GEVULDE ITALIAANSE KOEKJES



Nonna Anna — Als kind ging Adelina elke zondag bij nonna en nonno 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.

GEVULDE ITALIAANSE KOEKJES

Voor het deeg

700 gram patisseriebloem
100 gram suiker
10 gram droge gist
snuifje zout
3 eieren
scheut zonnebloemolie
100 gram boter in blokjes
zeste van sinaasappel
of citroen

Voor de vulling

halve appel
5 dadels of ander
gedroogd fruit

handje grofgehakte noten
(naar keuze)
100 gram chocolade
enkele oude koekjes

Extra benodigheden

frituurolie
bloesuiker
keukenpapier
deegroller

Voor de bereiding van het deeg: meng de bloem, suiker en gist door elkaar. Klop eerst apart in een kommetje 2 eieren en 1 dooier los. Voeg bij de bloem met een scheutje zonnebloemolie. Snij de boter in blokjes en kneed door de bloem, blokje per blokje. Als laatste voeg je een snuifje 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 verkruidde 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 bloesuiker.

Buon appetito!