

## Bananen snickerdoodles / Banana Snickerdoodles



### **Boodschappenlijstje voor 30 koekjes**

2 grote overrijpe bananen	65 gram bruine basterdsuiker
325 gram bloem (extra indien nodig)	160 ml plantaardige olie
1 eetlepel bakpoeder	1 eetlepel vanille-extract
1/4 theelepel zout	50 gram fijne suiker
200 gram fijne suiker	1 eetlepel kaneel

### **Zo maak je Banana Snicker Doodles**

Plet de bananen met een vork in een grote kom.

Voeg de suikers, olie en het vanille-extract toe en mix tot alles goed gemengd is.

Meng in een tweede kom bloem, bakpoeder en zout.

Voeg het geleidelijk toe aan de natte ingrediënten en mix tot het net gemengd is.

Afhankelijk van de grootte van de bananen die je hebt gebruikt, kan het deeg wat nat zijn.

Het moet vrij zacht zijn, maar als je denkt dat het te veel is, meng er wat meer bloem door.

Dek de kom af en zet minimaal 1 uur of een nacht in de koelkast.

### **Verwarm de oven voor op 175°C**

Bekleed twee bakplaten met bakpapier en meng de suiker met kaneel in een kleine kom.

Maak kleine balletjes van het deeg (ongeveer 1 eetlepel deeg per koekje) en rol ze door het suiker-kaneelmengsel. Druk de balletjes een beetje plat en leg ze op de bakplaten met minimaal 5 cm tussenruimte.

Bak 8-10 minuten, haal uit de oven en laat even afkoelen op de bakplaat.

Leg de Banana Snicker-doodles vervolgens op een rooster om volledig af te koelen.

## Bananen snickerdoodles / Banana Snickerdoodles



### Shopping list for 24 cookies

2 large overripe bananas	65g soft brown sugar
325g all-purpose flour (more if necessary)	160 ml vegetable oil
1 tablespoon baking powder	1 tablespoon vanilla extract
1/4 teaspoon salt	50g caster sugar
200g caster sugar	1 tablespoon cinnamon

### How to make Banana Snicker Doodles

Mash the bananas with a fork in a large bowl.

Add the sugars, oil and vanilla extract and mix until well combined.

In a second bowl mix flour, baking powder and salt.

Gradually add it to the wet ingredients and mix until just combined.

Depending on the size of the bananas you used, the dough might be a bit runny.

It should be quite soft, but if you think it's too much, add some more flour and mix in.

Cover the bowl and place in the fridge for at least 1 hour or overnight.

### Preheat the oven to 175°C

Line two baking sheets with baking parchment and mix the sugar with cinnamon in a small bowl.

Make small balls with the dough (about 1 tablespoon dough per cookie) and roll in the sugar-cinnamon mix.

Flatten the balls a bit and place on the baking sheets with at least 5cm space in between.

## Bananen snickerdoodles / Banana Snickerdoodles

Bake for 8 - 10 minutes, take out of the oven and let cool down on the baking sheet for some time. Then transfer the Banana Snicker doodles to a wire rack to cool completely.