

Pindakaas blokjes / Peanut butter blocks



De boodschappen

- 150 gram boter
- 200 gram melkchocolade
- 250 gram digestive kaakjes
- 200 gram licht bruine basterdsuiker
- 300 gram pindakaas
- 1 theelepel vanille-extract

Pindakaas, wie is er niet groot mee geworden? ;D Voor iedereen die veel van pindakaas houdt hier het ultieme pindakaaskoekjes recept van Lorraine Pascal van [BBC Food](#).

Bekleedt een bakblik met bakpapier, smelt de chocola au bain marie en smelt de boter op een laag pitje.

Verkruimel de koekjes met de deegroller.

Voeg suiker en kruimels bij de gesmolten boter en roer ze er doorheen.

Voeg de pindakaas en het vanillesmaakje aan de boter/suikermix toe.

Roer alles stevig door elkaar totdat het één smeug geheel geworden is.

Het koekjes-mengsel hoort nu korrelig en zacht te zijn als op de foto.

Schep het koekmengsel over in de bakvorm.

Druk het aan met een lepel tot het een compacte bodem is.

Schenk de gesmolten chocolade op de koekbodem.

Balanceer het blik heen&weer, de chocola moet de hele cake bedekken.

Laat de chocolade helemaal afkoelen, zet de vorm 30 minuten in de vriezer of 1 uur in de ijskast om te harden.

Haal de koek uit de vriezer, til hem aan het papier uit de vorm en haal het bakpapier eraf.

Snij de buitenste randen recht en snij de koek met een scherp mes in lange strips.

Snijdt de lange stroken in ongeveer gelijke vierkante blokjes.

Deze overheerlijke koekjes smaken naar herfst en noten.

Pindakaas blokjes / Peanut butter blocks



Shoppinglist

- 150 grams of butter
- 200 grams of milk chocolate
- 250 grams of digestive biscuits
- 200g light brown sugar
- 300 grams of peanut butter
- 1 teaspoon vanilla extract

Peanut butter, who didn't grow up with it? ;D For everyone who loves peanut butter very much here's the ultimate peanut butter cookie recipe by Lorraine Pascal at [BBC Food](#)

Line a baking tray with baking paper, and melt the chocolate au bain marie.

Melt the butter on a back burner and crush the cookies with a rolling pin.

Add the sugar and the crumbs to the melted butter and stir it in.

Add the peanut butter and vanilla flavour to the butter/sugar mixture.

Stir it all together firmly until it has become well combined and smooth.

The mixture should be grainy and soft as in the photo.

Spoon the cake mixture into the baking tin.

Press it with a spoon until it is a compact bottom.

Pour the melted chocolate onto the cake bottom.

Balance the tin back&forth, the chocolate must cover the whole cake.

Let the chocolate cool completely.

Put the cake tin for 30 minutes in the freezer or 1 hour in the fridge to harden.

Remove the cake from the freezer, lift it in the paper from the form.

Cut the irregular outer edges neatly from the cake and cut the cake into long strips.

Cut the long strips of cake into equal square blocks.

These super delicious cookies taste of nuts and Autumn.