

Peanøttkuler: Mtedza



Mtedza er en vanlig snacks nord i Malawi.

Dette trenger du

3/4 kopp finhakkede, usaltede peanøtter
1/2 kopp romtemperert smør
2 ss sukker
1/2 ts vaniljesukker
1 kopp hvetemel/glutenfritt mel
en liten klype salt
melis

Fremgangsmåte

1. Sett ovnen på 160 grader.
2. Bland smør og sukker.
3. Tilsett hakkede peanøtter, vaniljesukker og mel.
4. Rull deigen til små kuler som settes på en bakepapkledde stekeplate.
5. Stek i 35 minutter.
6. Rull kakene i melis eller strø melis over mens de fremdeles er varme.
7. Avkjøl kakene.
8. Strø melis over på nytt før servering.

