

### **Koekjes met worteltjes en erwten**

250 ml gemengde peentjes en erwten uit blik (uitlekken)

625 ml volkoren meel

125 gram magere melkpoeder

1 eetlepel knoflookpoeder

90 ml plantaardige olie

1 ei, losgeklopt

125 ml koud water

Pureer de peentjes en erwten in de keukenmachine.

Doe het meel, het melkpoeder en de knoflookpoeder in een beslagkom.

Voeg hierbij de gepureerde erwten/peentjes, de olie, het losgeklopte ei en het water en vermeng dit alles goed.

Verdeel het deeg in 2 ballen; Kneed de ballen nog 2 minuten door als je met de hand hebt gemengd, heb je het met mixer of keukenmachine gedaan, dan kan het even nog kort; - rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot ca een centimeter dikte;

snij met een koekjessnijder (vooral enkele kleine) kleine koekjes uit het deeg.;

Leg de koekjes op een met bakpapier bedekte bakplaat of een goed ingevette bakplaat.

verwarm de oven op 180 graden Celsius en bak hierin de koekjes 15 minuten aan één kant;

Draai de koekjes om en bak ze nu nog 25 minuten.