HARCHAKOEKEN (UIT DE OVEN)

Harchakoeken zijn traditionele Marokkaanse griesmeelkoekjes: krokant van buiten en zacht van binnen. Ze worden gemaakt van (fijne) griesmeel, boter/olie, suiker, bakpoeder en melk of water, en traditioneel gebakken in een droge koekenpan of op een gietijzeren plaat. Perfect als ontbijt of bij de thee, vaak geserveerd met honing, jam of kaas. Bron: Ellouisa

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 250 gr Lelie's Griesmeel (fijn)
- 250 gr Lelie's Tarwebloem
- 120 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 120 ml zonnebloemolie
- 120 ml melk
- 1 ei
- 1 el anijszaadjes

Extra

- Griesmeel om in te rollen

Bereiding

- Meng de fijne griesmeel met de olie.
- Voeg dan de tarwebloem toe en meng goed.
- Doe suiker en vanillesuiker erbij en voeg ook het bakpoeder en de anijszaadjes toe.
- Eventueel de anijszaadjes wat fijner maken in een vijzel.
- Doe de melk en het ei erbij en meng met je handen tot een plakkerig deeg. **Niet kneden**, daar worden ze taai van.
- Laat even rusten en maak dan balletjes ter grootte van een pruim en rol ze door de extra griesmeel.
- Druk ze platter tot schijven van 1 cm dik en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak ze dan 20-25 minuten op 200°C (heteluchtoven 180°C). Laat ze afkoelen op een rooster.

Tot Slot

- Variaties:
    - Gevulde Harcha: Harcha gevuld met kaas (La Vache Qui Rit) of met een tonijnmengsel.
    - Mini Harcha: Kleine varianten, vaak gemaakt met behulp van een steker of deksel.
    - Havermout Harcha: Een gezondere variant met havermout.
    - Smaakmakers: Sinaasappelrasp of geraspte kokos toevoegen aan het deeg.
- Serveer de harchakoeken warm, bij voorkeur met honing en een vers glaasje muntthee.
- Zie ook YouTube: https://youtu.be/tkUHAClF4cE