INGREDIËNTEN

Voor 12 stuks
240 gr ongezouten pinda's
120 gr honing
1 theelepel kaneel



PINDACRUNCH REPEN

Bevat per stuk: Kcal: 157 | Eiwit: 5,2 gr | Koolhydraten: 10,9 gr | Vet: 10,0 gr | Vezels: 1,5 gr

ZO MAAK JE HET

• Hak de pinda's even grof door. Dit kun je met een groot mes doen maar ook in de keukenmachine.
• Verwarm de honing totdat deze een temperatuur heeft bereikt van 130 graden. Dit zorgt er namelijk voor dat de repen mooi uitharden als ze afkoelen.
• Doe het pindamengsel in een rechthoekige schaal die bekleed is met bakpapier. Leg een tweede stuk bakpapier bovenop de pinda's (om te voorkomen dat je handen vastplakken) en druk alles stevig aan.
• Laat de 'pindaplak' minstens een paar uur maar bij voorkeur een hele nacht opstijven in de koelkast.
• Snij er met een scherp mes twaalf repen van. Verpak de repen in strookjes bakpapier om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken.

TIPS EN TRICKS

• Als je geen thermometer hebt kun je de honing ook op laag vuur verwarmen totdat deze borrelt en een beetje begint aan te zetten aan de randen van de pan. De temperatuur is dan ongeveer 130 graden.