

# Kletsoppen

## *Welke ingrediënten heb je nodig?*

- 150 gram zwarte sesam
- 100 gram witte sesam
- 350 gram poedersuiker
- 1,25 dl jus d'orange
- 250 gram gesmolten boter
- 125 gram bloem



## *Hoe maak je de Kletsoppen?*

- Neem een kommetje en doe hier de poedersuiker, bloem en sesamzaad (wit+zwart) in.
- Meng alles goed door elkaar.
- Voeg vervolgens de gemolten boter en de jus d'orange toe.
- Meng alles opnieuw goed door elkaar zodat er glad beslag ontstaat.
- Doe het beslag in een spuitzak.
- Spuit vervolgens met de spuitzak kleine bolletjes deeg op een bakplaat met bakpapier.
- Zorg ervoor dat de balletjes ver genoeg uit elkaar liggen, aangezien tijdens het bakken platter en groter worden. (hoe groter de bal, hoe groter de kletsop zal worden)
- Als je de bakplaat vol hebt, mag deze in een voorverwarmde oven (170 graden) geschoven worden.
- Bak de kletsoppen in ongeveer 10 min mooi bruin en knapperig.
- Smullen maar!