

Recept
Zachte Amaretti Koekjes
(glutenvrij)

Ingrediënten:

100 gram pistache meel (van gemalen noten)
100 gram amandelmeel (van gemalen noten)
200 gram kristal suiker
2 eiwitten (of 60 gram)
limoen of citroensap
poedersuiker
snufje zout
Optioneel: amandel extract

Benodigheden:

Oven, bakpapier, mixer, grote kom.

Werkwijze:

- Pak een grote kom. Voeg samen en hussel: amandelmeel, pistachemeel, suiker en een snuf zout.
- Verwarm de oven voor op 150 graden.
- Bekleed een bakplaat met (siliconen)bakpapier.
- Klop de eiwitten tot stijve pieken. Doe dit in de kom bij de rest en kneed door.
- Tot slot voeg je een flinke scheut limoensap toe en eventueel een halve theelepel extract. Kneed opnieuw door.
- Doe een laagje poedersuiker in een kleine kom.
- Maak balletjes van het mengsel. Ik gebruikte een kleine ijslepel (maat 70) hiervoor.
- Wentel de balletjes door het poedersuiker.
- Leg de balletjes op de bakplaat en druk ze iets plat. Zorg voor 2 cm tussenruimte.
- Bak ze nu in 25 tot 30 minuten gaar.
- Ze zijn klaar als er scheuren ontstaan in de bovenkant, en ze licht gebruind zijn. Als je ze iets knapperiger wilt kan je ze nog 5 minuten extra baktijd geven.
- Haal ze uit de oven, laat afkoelen op een rooster.
- Bewaar de koekjes op kamertemperatuur. In een dichte doos zijn ze zeker 5 dagen goed.

