Amandelkoekjes glutenvrij

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Ei
200 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met deeghaken
Bakplaat

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Leg bakpapier op de ovenbakplaat.

2. Glutenvrij koekjesdeeg maken

Roer de **boter (50 g)** zacht in een beslagkom en voeg **suiker (100 g)** toe. Mix het geheel met de mixer met tot een glad geheel.

Voeg het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (200 g)** en het **ei (1 stuk)** toe en kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend koekjesdeeg.

Maak een rol van 35 cm en verdeel deze in gelijke plakjes (dikte ca. 1 cm). Leg de deegplakjes op de bakplaat met een tussenruimten van 3-5 cm en druk de deegplakjes kort aan.

> Wil je extra ingrediënten door het koekjesdeeg mengen zoals noten, stukjes chocolade of rozijnen? Kneed ze dan met de hand door het deeg, voordat je een rol maakt van het koekjesdeeg.

3. Glutenvrije amandelkoekjes bakken

Bak de koekjes van in het midden van de oven in ca. 18 minuten gaar.

De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen. Zodra ze afkoelen worden ze lekker knapperig.

Meer bakken?

Kijk voor marokkaanse amandelkoekjes op DeLeuksteTaartenShop.