



Marokkaanse koekjes: Amandelkoekjes

Maak zelf je eigen Marokkaanse amandelkoekjes met ons recept en het amandelmeel van FunCakes! Bekijk ook de andere recepten voor Marokkaanse koekjes.

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 40cm
pcs/12

03-3102
6,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Amandes en Poudre 350 g

F54630
14,35 €

Overige benodigdheden voor 20 stuks:

- 2 eieren maat M
- 1 eetlepel jam naar keuze
- Bakplaat

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Scheidt de eieren en sla de twee eiwitten stijf. Houdt de dooiers apart, die heb je nodig voor het deeg. Klop de eidooiers in een schaalje los. Giet 2/3 deel van de losgeklopte eidooiers bij de stijfgeslagen eiwitten. De rest van de eidooiers gebruik je niet.

Spatel 300 gram amandelmeel, de jam, 1 theelepel bakpoeder en 150 gram suikerbakkerspoeder ook door de eiwitten tot het een mooi egaal mengsel is. Maak je handen een beetje nat. Maak balletjes van ongeveer 3 cm doorsnee en leg ze op de bakplaat. Druk ze een beetje plat. Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten licht bruin.

De koekjes voelen na het bakken nog zacht aan, maar na een uurtje zijn ze steviger. Ze blijven een beetje taai van binnen. Strooi er een beetje poedersuiker overheen.

[Kijk voor glutenvrije amandelkoekjes op Bakken.nl](#)