



Marokkaanse koekjes: Citroen amandelkoekjes

Deze citroen amandelkoekjes smaken heerlijk! De koekjes in dit recept zijn gemaakt met de FunCakes amandelmeel en op smaak gebracht met de rasp van citroenen. Een goddelijke combinatie. Bekijk ook de andere recepten voor Marokkaanse koekjes.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Amandes en Poudre Extra
Fine 125g

F54625
5,55 €

Overige benodigdheden voor 20 stuks:

- 2 eieren maat M
- 25 gram ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur)
- Rasp van 2 citroenen
- Bakplaat

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

Meng met je handen in een kom 250 gram amandelmeel, een mespuntje Arabische gom, 1 theelepel bakpoeder, 25 gram boter, 125 gram suikerbakkerspoeder, de citroenrasp en 1 ei en een 1 eidooier goed door elkaar.

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze voor de helft met het mengsel. Tip: doe de spuitzak niet te vol, het mengsel is namelijk vrij stug. Spuit langwerpige vormen van circa 4 cm op de bakplaat. Bak de koekjes in circa 20 minuten goudbruin. Laat ze na het bakken afkoelen op het aanrechtblad.

Vul een schaaltje met circa 20 gram candy melts en smelt deze in de magnetron. Doe elke 10 seconden de deur open en roer door, doe je dit niet dan verbranden ze. Als de candy melts zijn gesmolten dip je de onderkant van de bloemetjes hierin en plak je ze vast op het koekje.