

Arroco koekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Arroco is een koekje uit de Marokkaanse keuken, maar wel van Spaanse origine. Deze koekjes maakte mijn moeder vroeger heel vaak toen ik nog een kind was. Ik kon hier altijd enorm van genieten en anderen ook toen ik het maakte op volwassene leeftijd. Laatst maakte ik deze en nam ze mee naar mijn ouders. Ik zag ze heerlijk genieten van dit nostalgisch koekje. Ondanks dat ze gebakken worden in de olie, absorberen ze geen vet. Voor een fris smaakje heb ik er sinaasappel aan toegevoegd. Super benieuwd wat jij ervan vindt!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 2 eieren maat M
- 170 gram suiker
- sap van 2 sinaasappels
- 2 zakjes vanillesuiker
- 150 gram zonnebloemolie
- rasp van 1 citroen
- 560 gram schar brotmix
- 1 zakje bakpoeder (15 gram)
- 1 theelepel xantaangom

Bereidingswijze:

1. Meng de suiker met de rasp van de citroen en wrijf de smaak erin.
2. Haal een paar schillen van de sinaasappel af en bewaar deze. Pers de sap uit.
3. Meng alle ingrediënten behalve het meel samen en roer goed door met een garde.
4. Voeg het meel toe en roer met een pollepel tot een mooi deeg.
5. Neem een dienblad en vet iets in. Maak bolletjes van het deeg ter grote van een pingpongbal.
6. Leg de bolletjes op een dienblad en druk er een gaatje in. Je krijgt dan een soort donut.
7. Verwarm een laag olie in de koekenpan met 2 sinaasappelschilreepjes op laagte stand vuur op de grootste pit.
8. Bak de koekjes goudbruin aan iedere kant. Draai het koekje pas om wanneer de onderkant goudbruin is.
9. Laat uitlekken op keukenpapier. Wanneer ze afgekoeld zijn kun je ze rollen door de poedersuiker.
10. Wil je minder maken, halveer dan het recept.

Notities: