

Glutenvrije Amandelrozetjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke spritskoekjes in rozetvormpje

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 35 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 70 gram poedersuiker
- 1 ei maat m + 1 eierdooier
- 125 gram roomboter op kamertemperatuur
- 200 gram wit rijstmeel
- 50 gram amandelmeel
- 4 gram bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract of aroma
- snufje zout

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven op 180 C hete luchtstand.
- Klop de boter los, en voeg daarna de poedersuiker toe, mix goed samen met een handmixer
- Voeg het ei en dooier en vanille toe en mix goed samen tot een luchtig geheel.
- Voeg de meelsoorten en bakpoeder toe en mix tot een dik beslag.
- Schep het koekbeslag in een spuitzak en spuit rozetjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.
- Dit doe je als volgt> Houd de spuitzak rechtop in de handen met de punt recht op de bakplaat. Maak tijdens het spuiten steeds bewegen van links naar rechts. (zie onderstaand filmpje)
- Stop in elk koekje een amandelnoot en bak goudbruin in circa 15 minuten.
- Bewaar de koekjes in een vershoudtrommel max 2 dagen zijn ze op hun lekkerst.

Notities: