

Glutenvrije Kandijkoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke knapperige kandijkoekjes staan zo op tafel. Lekker voor bij de koffie of thee. De gemalen kandij zorgt voor een lekkere crunchy structuur in het koekje. Probeer het maar eens uit! En met een mooie koekjesstempel maak je het koekje helemaal af!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 30 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

KOELTIJD: 2 UUR

Benodigdheden:

- 150 gram glutenvrije meel
- 75 gram zachte roomboter
- 138 gram fijngemalen kandij suiker
- 1/2 losgeklopt ei maat L of 1 ei S
- 5 ml water
- Snufje zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel vanille extract

Bereidingswijze:

1. Maal de kandijsuiker fijn. Klop in een pannetje de kandijsuiker, boter, ei, kruiden en vanille extract tot een romig geheel en voeg water toe en zet het op het vuur. Los het mengsel geleidelijk op.
2. Zeef het bakpoeder en de bloem, giet het room erover en meng met een spatel tot je een deegje je hebt wat nog best vloeibaar is.
3. Laat 2 uur rusten in de koelkast of een nacht.
Verdeel het deeg in 2 stukken en rol snel uit met een deegroller. Hoe dunner hoe knapperiger je koekje.
4. Steek koekjes uit met een uitsteker en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
Bak in een voorverwarmde oven op 170 C
Voor ong 20 min
5. Werk al het deeg af. Je krijgt ongeveer 1 bakplaat vol

Notities: