

Glutenvrije Kaneel Gribia

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Gribia's zijn traditionele ronde koekjes uit de Marokkaanse cultuur die met diverse ingrediënten wordt gevarieerd. Deze koekjes staan bekend dat ze mooie scheurtjes krijgen aan de bovenkant en lekker kruimelig en smelten in de mond. Het is een koekje wat eenvoudig te maken is en zo op tafel staat? Ik maakte deze met een vleugje kaneel. Heerlijk knapperig door een geheim ingrediënt wat je toevoegt, zelfs dagen erna. Maar tegelijkertijd smelt in de mond. Glutenvrij en zijn knapperigheid behouden is iets wat zeldzaam is. Maar met dit ingrediënt heb jij vanaf nu ook altijd knapperige koekjes! Ben jij nieuwsgierig wat dit ingrediënt is? Check dan gauw het recept!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 32 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 ei M
- snufje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 75 gram suiker
- 75 gram zonnebloemolie
- 60 gram maizena
- 160 gram rijstmeel
- 50 gram water
- 4 gram bakpoeder (ongeveer 3 theelepels)

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 175 C
2. Klop het ei met zout, vanillesuiker, suiker goed luchtig, voeg dan de olie toe en klop nogmaals goed luchtig, daarna het water en weer kloppen
3. Voeg de meelsoorten, kaneel en bakpoeder toe en meng tot een deegbal
4. Maak bolletjes ter grote van een walnoot en leg deze verspreid over een bakplaat bekleed met bakpapier. Druk in elk koekje diep een noot naar keuze
5. Bak de koekjes tot ze goudbruin zijn in ongeveer 15 a 20 minuten
6. Laat de koekjes afkoelen en rol ze daarna door de poedersuiker

Notities: