

Glutenvrije Marokkaanse Maizenakoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze koekjes zijn 1 van mijn lievelingskoekjes! Lekker zacht Kruimelig van binnen, en knapperig van buiten Ik deel dit recept graag met jullie! Probeer ze ook eens met witte gesmolten chocoladepasta en kokos

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 70 STUKS

MAAK TIJD: 1 UUR

BAKTIJD: 10 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram Bona (halve pak)
- 5 eierdooiers
- Half zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 95 gram suiker
- 450 gram maïzena
- 1 zak glutenvrije cornflakes
- 1 pot van 750 gram chocoladepasta

Bereidingswijze:

1. Meng de eierdooiers met de boter met een mixer
Voeg daar de suiker, vanillesuiker en bakpoeder toe
2. Doe de maizena erbij en meng met een pollepel, daarna met de hand tot een mooie deegbal die lekker zacht is.
3. Maak balletjes ter grote van een kleine walnoot
4. Bak ze 10 min op 180 C
Laat afkoelen
5. Verwarm de chocopasta in een steelpannetje tot het vloeibaar is. En maak de cornflakes wat fijn met je hand of keukenmachine.
6. Doop de balletjes in chocola en daarna in de cornflakes
En laat uitharden op een dienblad
7. Zie filmpje voor toelichting

Notities: