

Glutenvrije Paaskoeken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke knapperige Paaskoeken moeten echt op tafel voor de kids! Knapperig en glutenvrij is naar mijn ervaring zeldzaam, dus probeer deze vooral, je kind gaat echt blij zijn! Ayman bleef er maar van smullen, zo lekker zijn ze! Mama, echt heerlijk! waren zijn woorden

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 26 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 13 MINUTEN

Benodigdheden:

- 75 gram witte rijsbloem
- snufje zout
- 50 gram bruine rijstmeel
- 40 gram tapiocameel/zetmeel
- 22 gram aardappelzetmeel
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 theelepel xanthaangom
- 1/2 theelepels bakpoeder
- 1/2 theelepel bakingsoda
- 109 gram witte kristal suiker
- 2 eetlepels lactosevrije melk
- 1 ei M
- 112 gram zachte roomboter
- 2 theelepels vanille extract

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 170 C, en bekleed alvast 2 bakplaten bekleed met bakpapier
2. Voeg de glutenvrije meelsoorten of gebruik een kant en klare mix (geen garantie dan om er knapperige koeken van te krijgen), xantaangom, bakpoeder, sodas, zout, suiker in de foodprocessor, en meng het kort met elkaar
3. Voeg de [zachte](#) boter, het ei en de vanille toe en laat draaien tot alles verwerkt is, voeg als laatste de melk toe
4. Schep het deeg in een spuitzak en knip daar een flinke punt vanaf. Spuit dikke hoopjes (zie video hieronder) en vorm ze met een vinger tot een plat paasei van ongeveer een paar mm dik
5. Laat ruimte tussen elke koel, want het zet iets uit in de oven. Bak de koeken in ongeveer 13 minuten goudbruin en laat afkoelen voordat je ze oppakt
6. Smelt ondertussen chocolade au bain marie en voeg een theelepel zonnebloemolie toe
7. Laat de chocolade een minuut of 2 iets stollen en doe op elke koek ongeveer een 1 theelepel chocolade verspreiden. Werk alles af en strooi dan de sprinkels erop. Laat de koeken uitharden

Notities: