

Glutenvrije pecankoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke koekjes gevuld met pecannoot en chocoladedruppel! lekker knapperig en gemaakt met mijn eigen glutenvrije koekjesmeelmix! Lekker als tussendoortje of mee te nemen als snack bij een dagje uit!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 28 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 16 MINUTEN

KOELTIJD: 1 DAG

Benodigdheden:

- 6,5 gram bakpoeder
- 5 gram bakingsoda
- 1 zakje vanillesuiker of 1 theelepel vanille-extract
- 2 snufjes zout
- 300 gram Ouafae's glutenvrije koekjesmeelmix
- 30 gram maiszetmeel (maïzena)
- 113 gram ongezouten zachte roomboter
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 115 gram witte kristalsuiker
- 90-100 gram chocoladedruppels
- 100 gram pecannoten
- 1 ei L
- 1 eierdooier

Bereidingswijze:

1. Brand de pecannoten al roerend in een koekenpan voor circa 5 minuten.
2. Meng het meel, met de maïzena, bakpoeder en bakingsoda in een kom en zet opzij.
3. Mix met de handmixer op hoogste stand de boter met de basterdsuiker, kristalsuiker, vanillesuiker of extract en het zout in een kom licht en romig in een paar minuten.
4. Voeg het ei en de eierdooier toe en mix tot ze volledig zijn opgenomen. Schraap dan de zijkanten naar het midden.
5. Voeg het meelmengsel toe en mix tot het volledig vermengd is.
6. Snijd de pecannoten in stukjes en houd een paar hele apart voor op de koekjes.
7. Voeg de chocoladedruppels en de pecanstukjes toe en mix tot het goed vermengd is.
8. Schep bolletjes deeg met een ijsschep (liefst een kleine) anders heb je hele grote koeken. Leg de bolletjes deeg op een dienblad met een vel bakpapier.
9. Breek de pecannoten die je apart hebt gehouden in grove stukken en duw ze in de bolletjes deeg. Dek de deegbollen af met huishoudfolie of stop het dienblad in een pedaalemmerzak en bewaar in de vriezer tot de volgende dag.
10. Warm de volgende dag de oven op 190 C hete luchtstand. Haal wat bollen koekjesdeeg uit de vriezer wat je gaat gebruiken. Leg verspreid over een bakplaat bekleed met bakpapier en bak voor 8 minuten en druk dan met de onderkant van een breed glas of mok de koeken in. Sluit de oven deur en bak nog 2 minuten 190 C en daarna nog 6 minuten op 180 C tot de randen mooi bruin kleuren.
11. Laat de koeken een aantal minuten afkoelen en leg ze vervolgens op een rooster om verder af te laten koelen. Bewaar in een luchtdichte vershouddoos.

Notities: