Glutenvrije vanillekoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke glutenvrije koekjes die in een handomdraai te maken zijn. Leuk samen met de kids!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 20 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 100 gram hele fijne gele maismeel
- 100 gram Freee doves farm
- 20 gram maiszetmeel
- 80 gram zachte (room)boter
- 80 gram poedersuiker
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel vanillearoma of extract of beetje vanillebourbon
- 2 eieren

Bereidingswijze:

1. Meng alle ingrediënten samen met een handmixer. Mix tot een mooi glad beslag
2. Doe het beslag in een spuitzak met eventueel een spuitmondje naar keuze
3. Spuit kransjes op bakpapier met ruimte er tussen. Leg de bakplaat in de koelkast of even in de vriezer voor 15 a 20 minuten. (hoeft niet persee, maar dan worden de koekjes wat platter, zoals op de foto) Ik had namelijk geen tijd om ze iets uit te laten harden.
4. Verwarm in tussentijd de oven op 170 C. Neem je geen koeltijd in acht, verwarm de oven dan bij stap 1
5. Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin. Smelt chocolade naar keuze (au bain marie) en laat lichtjes afkoelen zodat de hitte eraf is. Giet dan in een boterhamzakje en besprenkel de koekjes. Strooi wat sprinkels en laat de chocolade hard worden.

Notities: