

Sinaasappelkoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Ik heb weer een heerlijk nieuw recept voor jullie! Echt geweldig lekker zijn deze glutenvrije sinaasappelkoekjes! super licht van smaak waardoor je ze zo weg eet wanneer je trek hebt. Ik heb ze bijna allemaal opgegeten! Ayman kwam nieuwsgierig kijken en vroeg wat voor koekjes het waren. Nou siiii...uhm gewone glutenvrije koekjes. Had ik sinaasappel gezegd dan had hij ze geeneens geproefd. Hij vond ze heerlijk! Super lekker mama! "Ze smaken naar sinaasappel" Dat heb je goed geraten jongen!

Wie is er ook gek op sinaasappelsmaakjes?

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 23 STUKS

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 ei M
- 100 gram suiker
- 1 eetlepel sinaasappelrasp
- 90 gram zonnebloemolie
- 30 ml geperste sinaasappelsap
- 200 gram witte rijstmeel
- 50 gram aardappelzetmeel
- 1 theelepel bakpoeder

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C.
Klop het ei met de suiker en sinaasappelrasp met en garde in een grote kom
2. Voeg de olie toe en klop nogmaals door, daarna doe je sinaasappelsap erbij. Roer tot een luchtig geheel
3. Meng de meelsoorten samen en voeg dit beetje bij beetje toe samen met het bakpoeder. Meng met een spatel of pollepel en daarna met de hand
4. Maak bolletjes ter grootte van een walnoot en leg ze met ietsje ruimte ertussen op een bakplaat bekleed met bakpapier of een nonstick plaat. Druk ze daarna iets aan
5. Neem dan een vork en druk elk koekje 2x over de boven oppervlakte met de vork in
6. Bak de koekjes tot ze goudbruin zijn. Dit duurt ongeveer 20 a 25 minuten. (Ik heb ze zelf 13 minuten op 200 C gebakken en daarna 5 minuten op 180 C) Dit verschilt per oven. Ik vond ze wel snel bruin worden, dus ik zou de volgende keer ongeveer 25 min op 180 C bakken.
7. Na het bakken laat je ze iets afkoelen en verplaats je ze op een rooster om verder af te koelen. Wanneer ze volledig afgekoeld zijn bestrooi je ze met poedersuiker! Ze zijn super lekker en moeilijk van af te blijven ?

Notities: