

Amandelkoekjes met citroen



Ingrediënten

- 125 gr amandelmeel
- 125 gr havermeel (glutenvrij)
- 1 ei
- 60 gr kokosbloesemsuiker
- rasp van 1 biologische citroen
- snufje zout
- 80 gr plantaardige boter
- 2 tl vanille extract
- amandelschaafsel als topping

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Meng alle ingrediënten, behalve het amandelschaafsel, tot het deeg zich vormt.

Kneed het deeg tot een bal en wikkel het in vershoudfolie.

Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten.

Haal het hierna uit de koelkast en vorm er 16 kleine bolletjes van.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de bolletjes over de plaat.

Druk ze licht aan zodat de bolletjes iets platter worden.

Strooi het amandelschaafsel eroverheen en druk het zachtjes aan zodat het beter aan het deeg blijft zitten.

Bak de koekjes in 20 minuten af en laat ze vervolgens afkoelen buiten de oven totdat je voelt dat ze voldoende hard zijn geworden.

