

Amandelkoekjes

Wat heb je nodig

200 gram bloem
150 gram boter
50 gram poedersuiker
60 gram amandelen
2 eieren
1 theelepel vanille aroma
1 mespuntje zout
2 theelepels poedersuiker



Zet de oven op 170 graden.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Maal de amandelen fijn in een hakmolen of blender.

Scheid de eieren, doe de dooiers in een kopje (de eiwitten gebruik je niet).



Hang een zeef boven een beslagkom.

Zeef de bloem met het zout boven de beslagkom.

Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de boter in.



Doe de 50 gram poedersuiker en de eidooiers in de beslagkom.

Schenk het vanille aroma erover.

Doe de gemalen amandelen er ook bij.



Kneed het met de hand snel tot een deeg.

Vorm een bal van het deeg.

Verpak het deeg in folie en leg het 1 uur in de koelkast.



Haal het deeg uit de koelkast.

Rol van het deeg balletjes van 3 cm groot.

Leg de balletjes op de bakplaat.

Druk de balletjes een beetje plat met een vork.



Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 15 minuten.

Haal de bakplaat uit de oven.

Bestrooi de warme koekjes met de rest van de poedersuiker.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.