Citroen amandel koekjes

Wat heb je nodig

125 gram amandelmeel
125 gram havermout (glutenvrij)
50 gram suiker
80 gram boter
1 ei
1 citroen
1 snufje zout

Was de citroen onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de citroen met een zesteur of fijne rasp.
Rasp alleen het geel, het witte smaakt bitter.

Breek het ei in een kopje.
Maal de havermout tot meel, in een blender of hakmachine.
Doe het havermeel in een beslagkom.

Doe het amandelmeel en de suiker ook in de beslagkom.
Doe de boter en de citroenrasp erbij.
Doe het ei en het zout er ook bij.

Neem de mixer met de gardes.
Mix alles tot een kruimelig deeg.
Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
Maak een bal van het deeg.

Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het deeg 30 minuten in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 175 graden.

Verdeel het deeg in 20 gelijke stukjes.
Rol er balletjes van en duw ze een beetje plat.
Leg de platte balletjes op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten goudbruin en gaar.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.