

Knapperige amandelkoekjes

Wat heb je nodig

100 gram amandelmeel
50 gram boter (zacht)
½ ei (25 gram)
2 eetlepels amandelschaafsel
½ theelepel vanille-extract
½ theelepel bakpoeder



Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek een ei in een kopje en klop het los met een garde of vork.
Doe de helft in een ander kopje.



Doe de boter in een beslagkom.
Mix de boter romig.
Doe het vanille-extract erbij.
Doe het halve ei er ook bij.



Klop alles goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.
Doe het amandelmeel erbij.
Doe het bakpoeder er ook bij.



Mix het tot een glad en egaal deeg.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.
Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes.
Vorm hier balletjes van en leg ze op de bakplaat.



Druk de balletjes een beetje plat.
Doe dit met de achterkant van een lepel.
Strooi het amandelschaafsel op de rondjes.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten gaar.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.