

AMANDELKOEKJES met pit



Ingrediënten

- 200 g witte basterdsuiker (Albert Hein)
- 185 g boter op kamertemperatuur
- 1 ei
- ½ tl amandel extract
- 350 g tarwe bloem (wit)
- 45 g amandelmeel
- 1 snuifje zout
- 1 sinaasappel (bio, goed gewassen)
- 1 ei (losgeklopt om te doreren)
- amandelschilfers
- uitstekers voor koekjes en deegrol

Werkwijze

1. Mix de suiker fijn in de mengbeker.
10 sec / snelheid 10
2. Doe de boter in de mengbeker en klop los.
20 sec / snelheid 4
3. Voeg het ei en amandel extract toe en meng.
20 sec / snelheid 4
4. Voeg de bloem, amandelmeel, het ei, zeste van de sinaasappel (1 koffielepel) en het snuifje zout toe en meng tot een mooi deegje.
1 min / snelheid 4

5. Haal het deeg uit de beker. Kneed even door. Verdeel het deeg in 2 en verpak in folie. Laat dit minimaal 30 min rusten in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op **175 graden**.
Rol een deel van het deeg uit op een bebloemd werkblad. Draai regelmatig om tijdens het uitrollen. Steek de koekjes uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de koekjes met het losgeklopt ei en strooi er amandelschilfers op. Verkruimel ze eventueel eerst in je hand als ze te groot zijn.
Bak de koekjes gedurende ongeveer **12-14 minuten** af.
7. Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze in een koekendoos.

TIPS:

- Bewaar de koekjes in een koekentrommel (3-4 weken). Het deeg kan je 1 week bewaren in de koelkast of wel 3 maanden in de vriezer.
- Verpak de koekjes in een mooi zakje en geef ze cadeau! ***Bakken is liefde geven!***



