

# SPRITSKOEKJES met amandelen THERMOMIX



## Ingrediënten

- 60 g amandelen of amandelpoeder
- 200 g boter op kamertemperatuur (zeer belangrijk)
- 120 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 50 g melk
- 250 g bloem

## Werkwijze

1. Als je werkt met hele amandelen moet je die eerst malen =>  
Doe de amandelen in de beker en mix  
**10 sec / snelheid 7**  
Breng over in een potje
2. Doe de boter in de beker en roer los  
**40 sec / snelheid 2**
3. Voeg de suiker, vanillesuiker, zout en melk bij de boter en meng  
**15 sec / snelheid 4**
4. Voeg de gemalen amandelen en bloem toe en meng  
**40 sec / snelheid 4**
5. Verwarm de oven op 180 °C
6. Doe het deeg in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Leg bakpapier of bakmatje op een bakplaat en spuit het deeg in S-vormen hierop
7. Bak af in de oven gedurende 10-12 min
8. Laat 5 minuten rusten en leg dan op een rooster om verder af te koelen

Heerlijk koekje!