

AMARETTI

Benodigdheden : voor **15** stuks

325	gr	Hele of geraspte amandelen
2	st	Eiwitten
250	gr	Griessuiker
0,5	st	Citroen zeste
		Boter
2	el	Korrelsuiker

Bereidingstijd: 45 minuten

Werkwijze :

Heb je graag koekjes met een bite, gebruik dan 325 gram hele amandelen die je zelf even in de blender hakt naar smaak. Anders neem je gemalen amandelen

Verwarm de oven voor op 190 gr C

Klop 2 eiwitten lichtjes met een vork.

Meng er dan 250 gr griessuiker door en voeg 325 gr amandelen en de zeste van een halve citroen onder.

Smeer een ovenplaat in met boter (of leg een silicone matje op)

Schep hierop met behulp van een of twee koffielepels kleine hoopjes met wat tussenruimte, Bestrooi eventueel met korrelsuiker

Schuif de plaat in de voorverwarmde oven en bak de koekjes tot ze goudbruin zijn.

Eerst laten afkoelen en dan kan je ze nog wat bewaren in een luchtdichte doos.

Smakelijk.

=====