

Italiaanse bitterkoekjes (ca 32 stuks)

Ingrediënten

2 eiwitten
snuf zout
225 gr amandelmeel
200 gr suiker
1 tl amandelextract
150 gr poedersuiker



Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de eiwitten en het zout in een vetvrije kom en klop ze stijf op. Meng vervolgens het amandelmeel, de suiker en het amandelextract erdoor. Meng alles tot een stevige pasta. Schrik niet, bijna alle luchtigheid van de opgeklopte eiwitten verdwijnt. Verdeel de amandelpasta in tweeën. Rol beide helften in de poedersuiker tot een rol. Snijd elke rol in 16 stukjes. Vorm daar bolletjes van en rol deze door de poedersuiker. Leg de bolletjes op de bakplaat en druk ze iets plat. Bak de zachte amaretti 12-16 minuten en haal ze direct na het bakken van de bakplaat, om te voorkomen dat de onderkant te donker wordt.

Als je de koekjes lang bewaart, kunnen ze iets droger worden. Gelukkig kun je dit heel makkelijk oplossen. Doe de Italiaanse bitterkoekjes samen met een verse boterham in een afgesloten bakje of zakje. Door het vocht uit het brood zullen de koekjes na een dag weer heerlijk zacht zijn

(Recept van Rutger Bakt)

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
kookwereld
www.marianskookwereld.nl