Amandelmacaronen

Wat heb je nodig

150 gram blanke amandelen
2 eieren
100 gram lichte basterdsuiker
½ eetlepel rijstebloem
½ theelepel amandelaroma

Zet de oven op 160 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Maal 100 gram amandelen fijn in de hakmolen of blender.

Scheid de eieren met een eierscheider.
Schenk het eiwit in een beslagkom.
Doe de dooiers in een kopje (die gebruik je niet).

Klop de eiwitten met de mixer tot ze wit en stijf zijn.
Schep er 1 lepel suiker bij en klop het er door.
Klop er steeds 1 lepel suiker door, tot de suiker op is.

Blijf kloppen tot het mengsel er stevig en glimmend uitziet.
Doe de rijstebloem, gemalen amandelen en het aroma erbij.
Schep alles voorzichtig door elkaar.

Schep het mengsel in een slagroomspuit.
Spuit toefjes op de bakplaat.
Houd wat afstand tussen de toefjes.

Druk in elke toefje een amandel.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 20 minuten.
Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de koekjes afkoelen op een rooster.