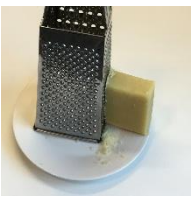
Amandelspijskoekjes

Wat heb je nodig

250 gram amandelspijs
1 ei
35 gram poedersuiker
10 Franse vruchtjes



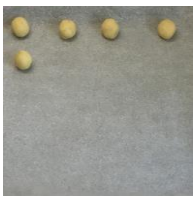
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Rasp de amandelspijs op de fijne rasp.
Snijd de Franse vruchtjes doormidden.

Zet een zeef op een beslagkom.
Doe de poedersuiker erin en roer het door de zeef.
Scheid het ei met de eierscheider.
Zet de oven op 175 graden.

Maak een beslagkom schoon met keukenpapier met azijn.
Doe het eiwit in de nu vetvrije beslagkom.
Klop het eiwit stijf met de mixer (niet te stijf).

Doe de geraspte amandelspijs in een beslagkom.
Doe de gezeefde poedersuiker erbij.
Doe het geklopte eiwit er ook bij.

Schep alles voorzichtig door elkaar.
Blijf scheppen tot je een glad deeg hebt.
Vorm er een bal van en leg het op een bord.



Verdeel het deeg in ± 20 stukjes.
Rol hier balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.

Druk de balletjes een beetje plat met een vork.
Leg op ieder koekje een half Frans vruchtje.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze 15 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.