



Thermomix glutenvrije amandel chocolade koekje

Ingrediënten

- 190 gr amandelen
- 30 gr druivenpitolie
- 200 gr bruine suiker/
bastardsuiker
- 1 ei
- 1/2 tl natriumbicarbonaat of
bakpoeder
- 1 tl citroen
- 1/2 tl zoutvlokken
- 90 gr chocolade druppels



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg 190 gr amandelen toe aan de
mengbeker 10 sec/snelheid 9
- Voeg 30 gr druivenpitolie 10 sec/snelheid 9
- Voeg 200 gr bruine suiker, 1 ei, 1/2 tl
natriumbicarbonaat of bakpoeder, 1 tl
citroen, 1/2 tl zoutvlokken toe 40
sec/snelheid 4
- Voeg 90 gr chocolade druppels toe 4
sec/snelheid 4
- Voeg met twee lepels hoopjes verdeeld op
bakpapier op twee bakplaten
- Bak ze gedurende 12-15 min haal uit laat ze
vervolgens afkoelen gedurende 5-10 min op
de bakplaat, vervolgens laat ze verder
afkoelen op een rooster