

Chocolade_Amandel Ghriba / Chocolate Almond Ghriba



Boodschappenlijstje

200 gram pure chocolade (70% cacao)
50 gram ongezoeten boter, zacht
100 gram fijne kristalsuiker
2 biologische eieren (vrije uitloop)
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel amandelextract

150 gram gemalen amandelen
100 gram bloem
1 volle theelepel bakpoeder
½ theelepel zout
150 gram poedersuiker

Zo maak je chocolade-amandel-Ghriba

Hak de chocolade en doe het in een hittebestendige kom.
Zet het bovenop een pan met zachtjes kokend water.
Zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt.
Neem van het vuur zodra de chocolade begint te smelten en roer het even door.

Roer de suiker, eieren, vanille- en het amandelextract doorelkaar.
Roer de gemalen amandelen, bloem, bakpoeder en het zout erdoor.
Roer ook de chocolade erdoor tot het een samenhangend geheel is.
Dek de kom af met laat hem 2 uur of een hele nacht in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat

Vorm balletjes van een volle eetlepel deeg en rol ze door de poedersuiker.
Leg de balletjes op de bakplaat, druk elk koekje licht aan (niet helemaal plat) Houd minstens 5 cm afstand tussen de koekjes.
Bak 10 - 13 minuten, of totdat de koekjes barstjes vertonen en stevig voelen.
Laat de koekjes 15 minuten afkoelen op de plaat.

Bestuif de Chocolade Amandel Ghriba licht met nog wat poedersuiker

Chocolade_Amandel Ghriba / Chocolate Almond Ghriba



Shopping list

200g dark chocolate (70% cocoa solids)
50g unsalted butter, softened
100g caster sugar
2 free-range organic eggs
1 teaspoon vanilla extract
½ teaspoon almond extract

150g ground almonds
100g plain flour
1 full teaspoon baking powder
½ teaspoon salt
150g icing sugar

How to make Chocolate Almond Ghriba

Melt the chocolate in a heatproof bowl set over a pan gently simmering water. Make sure the bottom of the bowl does not touch the water.

Remove from the chocolate from the heat when it starts to melt. stir a second.

Stir the sugar, eggs, vanilla and almond extracts together.

Stir in the ground almonds, flour, baking powder and salt until well combined. Cover it and refrigerate for 2 hours or overnight.

Preheat the oven to 200C/180C Fan, line a tray with waxedpaper

Shape tablespoons of the dough into balls and roll each one in the icing sugar. Place the balls on the baking tray and lightly press each cookie. (do not flatten) Leave at least 5cm distance between the biscuits.

Bake for 10-13 minutes, or until they are cracked and feel firm on the outside.

Cool the biscuits for 15 minutes on the baking tray.

Dust the Chocolate Almond Ghriba lightly with more icing sugar