

Ergolavi uit Cyprus / Ergolavi from Cyprus



De boodschappen voor 24 amandelkoekjes

- 200 gram amandelmeel
- 80 gram kristalsuiker
- rasp van 1 sinaasappel
- 50 gram poedersuiker
- 2 vrije uitloop eiwitten
- een theelepel amandel-essence
- 50 gram geschaafde amandelen

Zo maak je Ergolavi (zoete amandelkoekjes)

Roer meel en kristalsuiker door elkaar en rasp de schone sinaasappelschil erbij.

Roer de rasp, de poedersuiker en de eiwitten door de meelmix.

Voeg de amandelessence toe en mix alles snel tot een kleverige pasta.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Rol balletjes (walnoot grootte) in een cilinder en buig ze.

Hak de amandelschilfers grof.

Rol de koekboogjes door de gehakte amandelen.

Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat en bak ze in 15 minuten heel lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op het bakpapier op een rek.

Ergolavi uit Cyprus / Ergolavi from Cyprus



Shopping list for 24 biscuits

- 200g almond flour
- 80g caster sugar
- zest from 1 orange
- 50g icing sugar
- 2 free range egg whites
- a teaspoon almond essence
- 50g slivered almonds

How to make Ergolavi (sweet almond biscuits)

Stir flour and sugar until combined.

Stir the zest, icing sugar, almond essence and the egg whites in.

Mix everything quickly into a sticky paste.

Preheat the oven to 180 ° C.

Roll balls (walnut size) into a cylinder, then bend them into a crescent.

Chop the almond slivers coarse and roll the biscuit crescents in the chopped almonds.

Place the biscuits on parchment on a baking tray.

Bake the biscuits in 15 minutes very light brown.

Let the biscuits cool on the parchment on a wire rack.

Ergolavi uit Cyprus / Ergolavi from Cyprus