

## Bitterkoekjes / Dutch Macaroons



### **Boodschappenlijstje, voor 20 bitterkoekjes**

150 gram blanke amandelen

150 gram poedersuiker

2 medium vrije uitloop bio-eiwitten (M)

1 theelepel bitter-amandel extract

½ theelepel citroenrasp

snuffje zout

### **Zo maak je Bitterkoekjes**

#### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Maal de amandelen met de poedersuiker fijn in de keukenmachine.

Voeg als de noten goed gemalen zijn eiwit, amandelextract, rasp en zout toe.

Maal alles samen tot je een zacht deeg hebt.

Leg wat kranten op de bakplaat en daarop het bakpapier op.

Spuit rondjes deeg op enige afstand op het bakpapier en druk de puntjes plat.

Plaats het bakblik in het midden van de voorverwarmde oven.

Bak de koekjes in 15 -tot 20 minuten lichtbruin.

Schuif de koekjes met het bakpapier op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Pel de bitterkoekjes voorzichtig van het bakpapier.

## Bitterkoekjes / Dutch Macaroons



### **Shopping list,** for 20 Dutch macaroons)

150g blanched almonds

150g icing sugar

2 free range organic egg whites (M)

1 teaspoon bitter almond extract

½ teaspoon of lemon zest

a pinch salt

### **How to make Dutch macaroons**

#### **Preheat the oven to 180°C**

Grind the almonds with the icing sugar in a food processor.

When all is well grounded add the egg whites, almond extract salt and lemon zest.

Grind everything together until you have a soft dough.

Place some news paper on the baking tray then place baking paper on top of it.

Pipe circles of dough on the baking paper and flatten the points on top of the dough.

Place the baking tray in the middle of the oven.

Bake the macaroons for 15 - 20 minutes until light brown.

Slide the baking paper with macaroons onto a wire rack, to let them cool completely.

Then peel the Dutch Macaroons gently from the baking paper.