

AMANDELKRULLEN



Vorbereiding : 25 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 30 gram boter - 60 gram gezeefde bloem - 2 eiwitten - 70 gram suiker - 100 gram geschaafde amandelen

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe de boter in de rvs-kom. Smelt de boter door het EXPERT-programma in te stellen op 1 minuut/snelheid 2A/40 °C. Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de amandelen) en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 4 (zonder verwarmen). Spatel het beslag zo nodig van de wand van de kom. Strijk het beslag met de rug van een lepel in dunne banen uit op een met bakpapier bedekte bakplaat en bestrooi de koekjes met de amandelschilfers.

2. Zet de bakplaat 8 minuten in de oven. Neem de plaat uit de oven en leg de gebakken reepjes op een deegroller zodat ze gebogen uitharden.

Cook Expert ■