

Glutenvrije Hartenkoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wie zou jij willen verblijden met deze hartenkoekjes! Check hoe schattig deze zijn en staan ook in een mum van tijd op tafel!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 40 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 12 MINUTEN

Benodigdheden:

- 170 gram zachte roomboter 1/2 theelepel xanthangum 70 gram Rijstmeel 235 gram schär kuchen und kekse
- 60 gram poedersuiker
- 1 ei maat M en 1 eierdooier
- Snuf zout
- 1 theelepel vanille extract

Bereidingswijze:

1. Klop de boter samen met de poedersuiker zacht tot het wit kleurt.

2. Voeg het zout en het ei plus eierdooier toe en klop tot het volledig is opgenomen
3. Voeg de vanille en xanthangum toe. Klop nog even door.
4. Voeg de meelsoorten erbij en meng het samen tot een deegbal met een spatel
5. Maak bolletjes van 15 gram per stuk (zo groot als een walnootje)
6. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en Druk ze iets aan.
7. Maak met de steel van een lepel met ronde vorm een inkeping in de vorm van een hartje
8. Werk alle koekjes af, en vul ze met aardbeien of frambozenjam.
9. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 175C voor 12 a 15 min tot de koekjes goudbruin zijn
10. Laat de koekjes goed afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte vershouddoos

Notities: