

Glutenvrije liefdes zandkoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wat vinden jullie van deze schattige liefdeskoekjes? Ik vind ze in ieder geval prachtig! Kijk snel hoe je deze koekjes zo op tafel tovert voor degene waar je zoveel van houdt

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 30 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

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

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. Rol het deeg uit tot 3mm en steek er cirkels uit.
6. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze voor ongeveer 10 min op 175C.
De koekjes moeten nog licht van kleur zijn. En net niet goudbruin.
7. Rol het resterende deeg uit en steek nogmaals cirkels van 3 mm dik en steek met een hart-
uitstekertje of als je dat niet hebt de achterkant van een spuitmondje gebruiken een hartje of een
rondje uit.
8. Bak ook deze koekjes af en laat ze afkoelen.
9. Neem de ronde koekjes en doe er wat jam op. Leg hierop het andere koekje met de opening erop.
10. Bestrooi de koekjes met poeder en bewaar ze in een luchtdichte vershoud doos.

Notities: