

# Raffaello Koekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Mis je de rafaello's nu je glutenvrij moet eten, dan is dit koekje zeker iets voor jou! De smaken komen zo erg overeen, de witte laag chocolade, de kokos en als kers op de taart het geroosterde amandelnootje binnenin. Het is echt een smelt in de mond koekje, waar je van kunt blijven eten!

Oppassen geblazen dus :)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 58 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 18 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 125 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 ei maat M
- 65 gram poedersuiker
- 65 gram zonnebloemolie
- 40 gram maïzena
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- amandelnooten zonder schil en geroosterd
- 400 gram Freee doves farm
- 50 gram Schär Brötmix

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 170 C hete luchtstand. Rooster de amandelnoten in een koekenpannetje licht goudbruin.
2. Meng alle ingrediënten samen tot een deeg. Draai bolletjes ter grootte van een kleine walnoot.
3. Druk de bolletjes iets plat en stop in het midden een geroosterde amandelnoot. Vouw het bolletje deeg weer dicht en draai tot een mooi balletje. Werk alles af.
4. Leg de bolletjes deed op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de koekjes in circa 18 minuten licht goudbruin en laat afkoelen.
5. Smelt de witte chocolade au bain marie en meng een theelepel zonnebloemolie erdoor. Giet het in een breed glas of kommetje. Leg een schaalpje kokosrasp klaar
6. Doop de koekjes 1 voor 1 in de gesmolten chocolade en haal ze met een vork eruit. Ga voorzichtig te werk, zodat de koekjes niet breken. Tik de overtollige chocolade eraf. Rol meteen door de kokosrasp.
7. Leg op een plaat bekleed met bakpapier en laat de chocolade goed uitharden. Bewaar de koekjes in een luchtdichte vershouddoos.

*Notities:*