



Glutenvrij hoort erbij!

Weespermoppen

Ingrediënten

200 g amandelen
200 g suiker
2 zakjes vanillesuiker
2 eieren
geraspte schil van een citroen
vetvrij papier of ouwel

Bereiding

Kook, pel en maal de amandelen.
Vermeng deze daarna met de suiker, de vanillesuiker en voeg de 2 eiwitten langzaam toe. Maal de gehele massa totdat een gladde massa is verkregen.
Maak hiervan een rol van ca. 4 cm doorsnee.
Wentel de rol vervolgens door wat kristalsuiker en snijd er ½ cm dikke plakken van.
Vet het bakblik in en bedek dit met glutenvrije ouwel, bak-folie of papier.
Leg hierop, op enige afstand van elkaar, de plakjes deeg.
Laat het bakblik op een droge plaats een uurtje staan.
Verwarm de oven voor op 220 °C.
Bak de koekjes in 10 minuten gaar en heel lichtbruin.
Laat de koekjes afkoelen voor ze van het bakblik te nemen.

