



Pecannoten koekjes Francisco

Francisco is dol op lekkere koekjes. Voor **Glutenvrij Magazine** deelt hij dit recept van pecannoten dat van zijn moeder afkomstig is. Het glutenvolle meel is vervangen door glutenvrij meel. Er was wel enig oefenen voor nodig om de koekjes te laten slagen, vertelt hij.

INGREDIËNTEN:

- 250 gram glutenvrije bloem (Francisco gebruikt de bloem van 'Lieke is vrij')
- 4 eetlepels poedersuiker
- Mespunt gist
- 100 gram pecannoten 250 gram boter
- Ter versiering: wat extra poedersuiker en kaneel

BEREIDINGSWIJZE:

- Bakplaat invetten (of gebruik bakpapier)
- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Strooi bloem over de bakplaat zodat de koekjes niet aan de plaat plakken. Of gebruik bakpapier.
- Voor de koekjes eerst alle droge ingrediënten goed mengen met je handen en als laatste de boter toevoegen. Zorg dat het niet te warm wordt. Anders krijg je niet de goede consistentie.
- Draai balletjes en druk deze plat op de plaat.
- Laat de koekjes in 20 minuten op 200 graden bakken.
- En haal ze dan uit de oven.
- Al ze eenmaal afgekoeld zijn, strooi er een mengsel van poedersuiker en kaneel over.