

recepten



Deze keer twee gemakkelijke recepten die bij iedereen in de smaak zullen vallen. Het recept van de bokkenpootjes is favoriet bij mijn 'bakmaatje' Eline thuis en ook hier blijven ze niet lang in de koektrommel. Tijdens de jaarmarkt in Vianen werd duidelijk dat lang niet iedereen het recept van een pizzabodem van tapiocameel kent. Het recept komt van www.livaad.nl en is hetzelfde als van de BKB's (Braziliaanse kaasbroodjes).

Reacties, vragen, tips, en/of foto's kunt u zoals gebruikelijk mailen naar: bakadvies@glutenvrij.nl

TEKST EN FOTO'S

Jeandrine Kastelein
Zie ook glutenvrij.nl/recepten

Bokkenpootjes

2 eieren

snuffje zout

80 gram fijne kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

80 gram amandelmee

ca. 20 gram amandelschaafsel

100 gram (pure) chocolade (GV!)

hazelnootpasta (GV!) en/of abrikozenjam

sputzak met rond spuitmondje van

ca. 1 cm doorsnede

bakplaat bekleed met bakfolie/bakpapier

- Oven voorverwarmen op 150 graden
- Splits de eieren, breek de schil voorzichtig en laat het eiwit in een schone vetvrije kom lopen, er mag geen spoortje eidooier bij zitten. De dooiers worden niet gebruikt.

- Meng met de gardes van de mixer de eiwitten met het snuffje zout tot het begint te 'schuimen'.
- Meng de suiker met de vanillesuiker en voeg dat langzaam, terwijl de mixer draait, bij het eiwit.
- Mix tot het een dikke, glanzende massa is. Als je de mixer er uit haalt moet het eiwit 'blijven staan'.
- Spatel voorzichtig het amandelmee door het eiwit, niet mixen dus!
- Schep het mengsel in de spuitzak en spuit ongeveer 30 'pootjes' op de bakplaat.
- Leg op elk wat amandelschaafsel, druk het heel licht aan.
- Bak de 'pootjes' in het midden van

gekleurd zijn.

- Laat ze in de oven met de deur op een kier afkoelen (opgevouwen theedoek er tussen).
- Breek de chocolade in stukjes in een kommetje.
- Laat de chocolade au-bain-marie smelten door het kommetje op een pannetje heet water te zetten. Het kommetje mag het water niet raken.
- Smeer op de helft van de afgekoelde 'pootjes' wat hazelnootpasta of abrikozen jam. Duw er een ander 'pootje' tegen en doop de uiteinden in de gesmolten chocolade.
- Leg ze op een rooster tot de chocolade hard geworden is.

