



Amandelkoekjes



INGREDIËNTEN

Voor ongeveer **15 koekjes**:

- 200 g amandelmeel
- 75 g sucralose kristalkorrel (traditioneel = 175 g suiker)
- 2 eiwitten
- 100 g geschaafde amandelen

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng het amandelmeel met de sucralose en de eiwitten in een kom tot een egaal mengsel.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en rol kleine balletjes van het deeg. Maak tussendoor af en toe je handen nat, dan kleeft het deeg minder.

Rol de balletjes door de geschaafde amandelen en leg ze naast elkaar op de bakplaat. Bak ze goudbruin, ongeveer 8 - 10 minuten.

Laat ze volledig afkoelen.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN**.eu