



## Bitterkoekjes

Maak eenvoudig zelf deze heerlijke kleine bitterkoekjes. De ingrediënten voor een bitterkoekje bestaan uit een mengsel van amandelmeel, amandel smaakstof, eiwit, suikerbakkerspoeder en een snufje zout. Dit traditioneel bitterkoekjes recept is perfect om te maken voor bij de koffie of thee.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545  
5,89 €



FunCakes Amandes en Poudre Extra Fine 125g

F54625  
6,65 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166  
2,35 €

## **Ingrediënten voor de bitterkoekjes**

- FunCakes Amandelmeel Extra Fijn 145g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 145g
- 1 ½ theelepel PME 100% Natuurlijke Smaakstof Amandel
- 2 eiwitten
- Snufje zout

## **Overige benodigheden voor de bitterkoekjes**

- Bakpapier
- Spuitzak
- Spuitmondje 1A Wilton

## **Werkwijze:**

Verwarm de oven voor op 210°C (heteluchtoven 190°C) en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Meng 145g amandelmeel en 145g suikerbakkerspoeder in een kom en meng het door elkaar met een elektrische mixer met vlindergarde. Zet de mixer even uit en voeg een snufje zout toe, 1 ½ theelepel amandel smaakstof en 2 eiwitten. Laat het een paar minuten op een lage stand draaien tot een smeüige massa.

Schep het beslag in een spuitzak met spuitmondje 1A van Wilson en spuit dikke doppen met een doorsnee van ongeveer 3cm op het bakpapier.

Bak de bitterkoekjes ongeveer 12-15 minuten mooi bruin, hou ze goed in de gaten en laat ze niet te bruin worden.

Laat de bitterkoekjes afkoelen na het bakken op de bakplaat en haal ze er van af als ze helemaal afgekoeld zijn.