

6 grote of 12 kleine

Citroenkoekjes

koolhydraatarm
glutenvrij



Ingrediënten:

- 220 g amandelmeel
- 2 handjes blanke amandelen
- 1 tl bakpoeder
- 30 ml honing of ahorn siroop
- 25 g kokosolie
- 1/2 tl vanillepoeder
- snufje zeezout
- 1 el citroenrasp
- 3 el citroensap
- 1 ei
- 1 extra ei (eigeel)

Instructies:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bekleed de bakplaat met bakpapier.
- Doe alle ingrediënten behalve het extra ei in een mengkom en kneed tot een soepele deegbal ontstaat.
- Wikkel het deeg in vershoudfolie en zet het voor ca. 30 min. in de koelkast.
- Maak balletjes van het deeg en plet deze, zodat er een koekje ontstaat.
- Decoreer met wat amandelen en strijk af met het extra eigeel voor de kleur.
- 12-15 min. in de oven. Volg de kleur vanaf 10 minuten.
- Haal ze uit de oven en laat ze even afkoelen.