

Recept voor bitterkoekjes.

Benodigdheden:

- Zakje amandelspijs (250 g Betuwse Molens)
- Het eiwit van 3 eieren
- Bakpapier
- Spuitzak met een groot spuitmondje

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Brokkel de spijs in een kom. Voeg wat eiwit toe en mix tot een spuitbaar beslag, mogelijk hoef je niet al het eiwit te gebruiken. Doe dit in een spuitzak.
- Bedek een bakplaat met bakpapier en spuit hierop kleine hoopjes. Mocht je geen spuitzak hebben, dan hoopjes maken met behulp van twee eetlepels.
- Druk de koekjes wat plat met een schone natte doek.
- Bak gedurende 20 minuten in de oven.
- Zijn de koekjes nog iets te bleek? Dan even de oven temperatuur verhogen naar 190°C. Wel opletten dat ze niet verbranden!

Laat de koekjes op de bakplaat afkoelen voor je ze in een goed af te sluiten trommel doet.