

koekjes

Amandeltuiles

Nodig

- 60 g boter
- 3 eieren
- 80 g suiker
- 50 g bloem
- 50 g amandelschilfers

Bereiden

1. Oven voorverwarmen op 210 °C
2. Splits de eieren, je hebt de eiwitten nodig.
3. *(Voor de sabayon heb je 2 eidooiers nodig, dus geef die door aan de maker van de sabayon).*
4. Doe de boter in de mengbeker en verwarm 2 min. op 37 °C bij snelheid 5.
5. Bewaar de boter in een kom en laat afkoelen. Maak de beker schoon.
6. Doe de suiker in de mengbeker, plaats 1 dubbelgevouwen stukje keukenpapier tussen de maatbeker en de mengbeker en maal 5 sec. op snelheid 10.
7. Voeg de bloem en de eiwitten toe en meng 5 sec. op snelheid 4.
8. Voeg de afgekoelde, maar nog vloeibare boter toe en meng 5 sec. op snelheid 3.
9. Neem een bakplaat met een siliconenmatje of bedek met bakpapier; en maak daarop kleine hoopjes van het deeg.
10. Laat minstens 5 cm tussen ieder hoopje.
11. Maak niet te veel koekjes tegelijkertijd, omdat het snel afkoelt en je dan de kans niet hebt om de koekjes te vormen.
12. Wrijf de hoopjes plat en rond met een lepel en bestrooi met wat amandelschilfers.
13. Bak in 6-8 min. in de oven.
14. Evt. na een paar minuten om een deegrol of in een eierdoos krom buigen.
15. Zorg als je een tweede laag koekjes gaat bakken, dat de plaat is afgekoeld.