



Pecannoot koekjes



INGREDIËNTEN

Voor 12 koekjes:

- 200 g amandelpoeder
- 140 g ongezouten boter
- 150 g sucralose kristalkorrel
- ½ theelepel vanille-extract
- ½ theelepel bakpoeder
- 140 g gehakte pecannoten
- 1 ei

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C

Meng het amandelpoeder met de ongezouten boter en de zoetstof tot er zich een mooi geheel vormt

Voeg het vanille-extract en het bakpoeder toe aan de deeg. Roer nog eens goed door

Roer het ei onder het beslag

Hak de pecannoten in kleinere stukjes en meng het goed met het deeg

Verdeel telkens 1 eetlepel deeg over een bakpapier. Je draait ze best in bolletjes. Voor je ze in de oven stopt, kan je ze platdrukken met de lepel

Bak de koekjes 14 minuten op 180°C

Laat ze achteraf een uurtje rusten

✓ 277 kcal
-25g
suiker*

PER COOKIE

*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu