



Marokkaanse koekjes

Wat heb je nodig?

- ✿ 300 gr. amandelmeel
- ✿ 125 gr. suiker
- ✿ 1 ei
- ✿ 1 eetlepel roomboter
- ✿ ½ theelepel bakpoeder
- ✿ poedersuiker
- ✿ Amandelen en jam



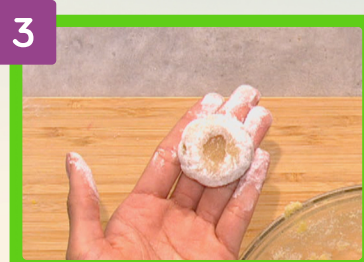
Hoe maak je dit?



1 Meng suiker, amandelmeel, boter, bakpoeder en ei tot een glad deeg.



2 Maak van het deeg balletjes en druk met je duim een kuiltje in het midden. Met de achterkant van bijvoorbeeld een lepel maak je kleine streepjes.



3 Rol de balletjes door de poedersuiker en leg ze op bakpapier.



4 Je kunt ze nu vullen met een klein beetje jam of een amandel.



5 Bak de koekjes 10-12 min bij 180C in de oven. De onderkant van de koekjes mogen een beetje licht bruin worden. De bovenkant van de koekjes blijft licht van kleur