

Glutenvrije hazelnootkoekjes

Voor ca. 25 koekjes

- 200 g rijstmeel
- 50 g quinoameel
- 50 g hazelnoten
- 1/3 kl wijnsteenbakpoeder
- 1 dikke mespunt johannesbroodpitmeel
- 75 g zachte Demeter boter
- 125 g volle rietsuiker of kokosbloesemsuiker
- 2 dl lauw water
- 1/3 kl koekkruiden
- Rasp van een halve citroen

Werkwijze:

- Vermeng de zachte boter met de rietsuiker en roer glad.
- Voeg het lauwe water toe en laat de suiker verder oplossen.
- Voeg de koekkruiden toe alsook de citroenrasp.
- Maal de hazelnoten fijn.
- Vermeng alle droge ingrediënten met elkaar: rijstmeel, quinoameel, gemalen hazelnoten, wijnsteenbakpoeder en johannesbroodpitmeel.
- Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en vermeng goed.
- Zet het deeg in de koelkast (minstens 1 u) zodat het steviger wordt.
- Verwarm de oven op 180°C
- Haal het deeg uit de koelkast en bestuif het werkvlak met wat rijstmeel.
- Maak een rol van het deeg en snijd plakken van ca. 1 cm af.
- Leg op een bakpapier op de bakplaat.
- Bak gedurende 15 minuten op 180°C.
- Haal uit de oven en laat afkoelen.

