

Zoete rijstkoekjes

- 150 g fijngemalen volle, halfvolle rijst of wit rijstmeel
- 50 g boter
- 50 g gemalen amandelen
- 2 el honing
- 2 el rijststroop
- 3-5 el slagroom
- 2 el citroensap
- Zout, gember, citroen- of sinaasappelrasp
- Karnemelk of zure room

Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden, rollen van ca 3 cm doorsnede vormen, met een vochtige doek bedekken (of in plasticfolie wikkelen) en deze het beste een nacht lang in de koelkast laten liggen. Koekjes van de rol afsnijden en op een bakplaat leggen. Met karnemelk of zure room bestrijken (eventueel bestrooien met amandelstukjes). In een voorverwarmde oven bij 180°C ongeveer 15 min bakken. Het is de bedoeling dat de koekjes licht van kleur blijven. Oppassen want de koekjes kunnen snel bruin worden en bitter gaan smaken

