

AMANDELBROOD

Bruine suiker KCC

BEREIDING

- Meng de bloem, bruine suiker en natriumbicarbonaat in je deegklopper.
- Voeg de gesmolten boter toe en kneed gedurende 3 minuten op lage snelheid.
- Voeg het losgeklopte ei toe en kneed 2 minuten op lage snelheid (het deeg moet goed gemengd zijn).
- Voeg de hele amandelen toe en kneed op lage snelheid gedurende 30 seconden.
- Vorm een worst van het deeg. Plaats het in een voedingsgeschikte filmfolie en geef het een rechthoekige vorm (of een andere definitieve vorm voor je koekje).
- Leg het deeg in de diepvries voor een periode van 4 uur.
- Snij het bevroren deeg in dunne plakjes met behulp van een slicer. Plaats ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
- Bak in een hete oven op 180°C gedurende 10 minuten.
- Laat ze volledig afkoelen alvorens je ze verwijdt van de bakplaat

INGREDIËNTEN

- 200gr bloem
- 140gr bruine suiker type KCC met kandijsiroop
- 2,5 gr natriumbicarbonaat
- 85gr boter
- 1 ei
- 80gr hele amandelen (niet geschaafd)

