

Beste kookliefhebbers,

Vandaag geef ik jullie een receptje van heerlijke cakejes als versnapering voor bij de koffie of thee.

## Amandelcakejes

Ingrediënten voor +/- 40 cakejes

- 4 eiwitten
- 40 g gezeefde bloem
- 180 g boter
- 125 g kristalsuiker
- 125 g amandelpoeder

Bereiding:

- Doe drie eiwitten in een kom en het derde eiwit in een andere kom.
- Smelt de boter en zeef de bloem
- Klop het ene eiwit tot stevige pieken en bewaar in de koelkast
- Verwarm de oven op 220° C
- Meng de kristalsuiker en het amandelpoeder.  
Voeg de bloem toe en meng dan geleidelijk de 3 eiwitten door het geheel.  
Voeg de gesmolten lauwe boter toe en ten slotte ook het stijfgeklopte eiwit.
- Neem vormpjes in bakpapier en spuit er met een spuitzak, met grote ronde spuitvorm, kleine hoopjes deeg in.
- Zet 8 à 10 minuten in de oven. In het oog houden want het gaat heel snel.  
De gebakjes moeten goudbruin zijn aan de buitenkant en nog vloeibaar binnenin.

Laat het jullie smaken.

Thierry

