



GLUTENVRIJ

“BIARRITZ”-KOEKJES (PALETS DE DAMES)

INGREDIËNTEN

125 g boter
2 eieren (125 g)
125 g suiker
400 g glutenvrije bloem
Optioneel: 5 el cacao poeder

VOOR DE AFWERKING

Pure chocolade
Pistachenoten

RECEPT

- Klop de boter romig.
- Breek de eieren er 1 voor 1 bij, voeg de suiker toe (en eventueel ook het cacao poeder) en roer glad.
- Zeef de bloem en voeg toe aan de massa.
- Lepel het beslag in een spuitzak met een rechte mond en spuit kleine toefjes op een ingevette bakplaat.
- Bak de koekjes zo'n 10 minuten op 180°C.
- Draai om en werk af met een laagje gesmolten en getempereerde chocolade.
- Laat opstijven en versier eventueel met pistachenoten.