



Gevulde boterkoek met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 175 gram roomboter op kamertemperatuur
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 267 gram amandelmeel
- 2 gram bakpoeder
- 140 gram rietsuiker
- 1/2 ei
- 100 gram honing
- Witte amandelen voor topping

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Gevulde boterkoek met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Snijd de boter in kleine blokjes en mix tot een romig geheel. Voeg tijdens het mixen het havermeel, 100 gram van het amandelmeel en de rietsuiker toe. Mix opnieuw en voeg dan het bakpoeder en het losgeklopte ei. Mix alles tot een plakkerig geheel en zet de bal deeg afgedekt 1 uur in de koelkast.

Ondertussen kun je met het amandelspijs aan de slag. Meng hiervoor de overige 167 gram amandelmeel met de honing met een vork in een mengkom. Ga door tot het een plakkerig geheel wordt, wat de structuur van amandelspijs heeft.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe een bakpapiertje in de brownievorm en verdeel ongeveer de helft van het deeg over de bodem. Egaliseer het deeg met de bolle kant van een natte lepel. Verdeel vervolgens het amandelspijs over het deeg en druk goed aan. Tot slot verdeel je de rest van het deeg over de bovenkant en zorg je dat het amandelspijs mooi bedekt is. Top af met de amandelen. Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven.

Je kunt nu van deze gevulde boterkoek gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL