

## Vanillenootjes

**Image**



# Vanillenootjes

Verrukkelijke koekjes gebaseerd op heerlijke amandelspijs!

Ca. 175°C

ca. 18 min

## Ingrediënten

2.000 gram Damco amandel vanillenoot

ca. 240 gram Eiwit

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Slap de koekjesspijs af met het eiwit.
2. Verwarm de koekjesspijs au-bain-marie tot ca. 40-45°C.
3. Smit de koekjesspijs op papier (géén siliconenpapier).
4. Laat de koekjes een nacht drogen, snijd ze in en bak ze tot slot af.

## Image





# Image

