AMANDELKOEKJES



**Ingrediënten (voor 12 stuks):**

100 gram dadels

100 gram amandelen  
40 gram walnoten  
150 gram amandelmeel  
1 zakje vanillesuiker  
0,5 zakje bakpoeder  
Snuf zout  
1 ei 1 sinaasappel

***Bereiding:***

– Verwarm de oven voor op 180 graden  
– Doe de dadels, amandelen en walnoten in een keukenmachine en hak deze in grove stukjes  
– Meng dit mengsel in een kom met het amandelmeel, vanillesuiker, bakpoeder en een snuf zout  
– Laat de olie in een pan op laag vuur smelten  
– Voeg sap ½ sinaasappel, ei, en vanillesuiker toe aan het droge mengsel en kneed het geheel goed door tot een kleverig deeg  
– Verdeel het deeg in 12 gelijke delen en maak hier platte koekjes van op een bakplaat  
– Bak de amandelkoekjes in ongeveer 20 minuten goudbruin