

Macao Amandelkoekjes / Macao Almond Cookies / 澳門杏仁餅



Boodschappenlijstje for +/- 12 koekjes

100 gram mungbonen-meel
100 gram mandelmeel
95 gram poedersuiker

70 gram boter (of bakboter)
1 eetlepel water
1 theelepel amandel-extract

Tip!

Je kunt een houten Chinese koekjesvorm gebruiken of de koekjes met de hand vormen

Zo maak je Macao amandelkoekjes

Verwarm de oven voor op 150°C

Roer het mungbonenmeel, amandelmeel en poedersuiker tot alles goed gemengd is. Snij de boter in kleine blokjes en doe ze bij het bloemmengsel. Verkrummel de blokjes met je vingers, wrijf de boter door de bloem tot het op fijn kruim lijkt. Voeg het amandelextract toe en dan beetje bij beetje het water tot het mengsel een geheel is. Het moet stevig zijn als erop gedrukt wordt. (Voeg meer of minder water toe als dat nodig is).

Bestuif de koekjesvorm met poedersuiker tot hij rondom licht bedekt is. Druk het koekjesdeeg licht maar stevig in de vorm, zorg ervoor dat alle inkepingen dicht zijn. Hoe steviger je het koekje in de vorm drukt, hoe beter het zijn vorm behoudt. Hoe lichter je het koekje in de vorm drukt, hoe kruimeliger en 'smelt in je mond' het zal zijn. Strijk de bovenkant van de koekjes in de vorm glad door zachtjes te wrijven.

Sla de koekjesvorm hard op je werkblad om de koekjes uit de vorm te tikken. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze met de ovendeur een kiertje open. Bak de koekjes 25 minuten of tot ze licht goudbruin zijn. Sluit dan de ovendeur, zet het oven uit en laat de koekjes nog 5 minuten staan om af te werken. Laat de amandelkoekjes helemaal afkoelen op een rooster.

Bewaar de amandelkoekjes in een luchtdichte doos, zo kun je ze maximaal 2 weken bewaren.

Macao Amandelkoekjes / Macao Almond Cookies / 澳門杏仁餅



Shopping list voor +/- 12 cookies

100g mung bean flour

100g almond flour

95g icing sugar

70g cold butter (or shortening)

1 tablespoon water

1 teaspoon almond extract

Tip!

You can use a wooden Chinese cookie mold or shape the cookies by hand

How to make Macao almond cookies

Preheat the oven to 150°C

Mix mung bean flour, almond/icing sugar flour in bowl until thoroughly combined.

Cut up butter into small cubes and drop into the flour mixture.

Use your fingers to crumble and rub in the butter until the mixture resembles fine bread crumbs.

Add the almond extract and then the water bit by bit until the mixture comes together.

It should hold when pressed. (Add more or less water as you feel is necessary)

Dust the cookie mold with icing sugar until lightly coated all around.

Pack the cookie mixture into the mold lightly but firmly, make sure all the crevices are packed.

The firmer you pack the cookie, the better it will keep its shape.

The lighter you pack your cookie the more tender and melt in your mouth it will be.

Smooth out the top of your cookies in the mold by a gentle rubbing motion.

Bang the cookie mold hard on the worksurface to tap the cookies out of the mold.

Put them onto a parchment lined baking tray and bake with the oven door slightly open.

Bake for 25 minutes or until light golden brown.

Close the oven door, switch off the heat and let the cookies sit for 5 more minutes to finish off.

After this you let the almond cookies cool completely, on a wire rack.

Store the almond cookies in an air tight container and you can keep them for up to 2 weeks.