

Tegole Valdostane / Tegole Valdostane



Boodschappenlijst

20 gram geblancheerde amandelen
20 gram geblancheerde hazelnoten
50 gram fijne suiker
15 g zachte boter

15 g tarwebloem
1 vrije uitloop eiwit
1 druppel vanille-extract
optioneel: 50 gram chocola, gesmolten

Zo maak je Tegole Valdostane (koekjes)

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op de bakplaat.

Doe de noten in een keukenmachine en blitz ze tot het fijne kruimels zijn.
Voeg de suiker, boter en bloem toe en blitz tot alles volledig is gecombineerd.
Voeg het eiwit- en vanille-extract toe en blitz nog een keer, het beslag moet dun zijn.

Schep een theelepel beslag op een grote bakplaat. Maak een lepel nat.
Gebruik de achterkant van een lepel om het beslag in een dunne, nette cirkel te spreiden.

Herhaal dit met de rest van het beslag maar laat genoeg ruimte tussen de koekjes.
Bak de koekjes in gedeelten of gebruik meerdere bakplaten in 1 keer.
Bak de koekjes in 7-10 minuten goudbruin aan de randen.
Als de koekjes helemaal afgekoeld zijn kun je 1 kant in de gesmolten chocolade dopen.
Laat de chocola harden.

Wil je traditionele Tegole Valdostane (licht gebogen)?

Haal de koekjes dan voorzichtig van de bakplaat terwijl ze nog heet zijn en leg ze over een (deeg)roller of over een glazen fles.

Tegole Valdostane / Tegole Valdostane



Shopping list

20g of blanched almonds
20g of blanched hazelnuts
50g of fine, crystallized sugar
15g of butter, softened

15g of 00 flour
1 free range egg white
1 drop of vanilla extract
optional: 50g chocolate, melted

How to make Tegole Valdostane (biscuits)

Preheat the oven to 180°C and line the baking tray with waxed paper.

Place the nuts into a food processor and blitz them to fine crumbs.

Add the sugar, butter and flour and blitz until all is well combined.

Then add the egg white and vanilla extract and blitz once more – the batter should be thin.

Put a teaspoon of batter onto a baking tray. Wet a spoon.

Use the back of the spoon to spread the batter out into a very thin, neat circle.

Repeat with the rest of the batter, ensuring there is space between each biscuit.

Work in batches or use multiple baking trays.

Bake the biscuits in the oven for 7-10 minutes, until golden around the edges.

When the biscuits have completely cooled you may want to dip one end in melted chocolate.

Allow the chocolate to set.

Do you want the traditional Tegole Valdostane (slightly curved)?

Then carefully peel the biscuits off the tray whilst still hot and drape them over a rolling pin or a glass bottle.