

Ricciarelli, Toscaanse koekjes / Ricciarelli, Tuscan biscuits



De boodschappen

2 vrije uitloop eiwitten
200 gram poedersuiker + extra
2 eetlepels amandel essence
schil van 1 sinaasappel, geraspt

druppels citroensap
200 gram amandelmeel
1 vanille peul

Zo maak je ricciarelli

Wrijf de mengkom in met een halve citroen, scheidt de twee eieren.

Klop de eieren met een druppel citroensap stijf.

Rasp de schil van een biologische sinaasappel.

Snij een vanillepeul door en schraap de vanille er uit.

Weeg de poedersuiker af en vouw het in het eiwit, gebruik hiervoor een zachte spatel.

Vouw in gedeelten het amandelmeel in het mengsel, schep essence, rasp en vanille erdoor.

Leg het deeg in een schone kom, trek er plasticfolie over en zet de kom een nacht in de ijskast.

Dag 2 Verwarm de oven tot 160°C

Leg een vel bakpapier op je bakplaat.

Bestuif je werkplek met poedersuiker en rol een lange slang van deeg, snij de slang in stukjes,

Rol ze tussen je handen en vorm ovalen, strooi er poedersuiker op en leg ze op de bakplaat.

Let op! Leg de koekjes op ruime afstand van elkaar, ze lopen uit!

Bak de koekjes ongeveer in 18 minuten gaar, ze zijn dan nog erg zacht maar ze stijven op tijdens het afkoelen.

Strooi wat extra poedersuiker op de afgekoelde ricciarelli.

Ricciarelli, Toscaanse koekjes / Ricciarelli, Tuscan biscuits



Shopping list

2 free range egg whites
200g icing sugar + extra
2 tablespoons almond essence
1 orange, zested

a dash of lemon juice
200g almond flour
1 vanilla pod

How to make ricciarelli

Rub the mixing bowl with half a lemon, separate the two eggs.

Beat them with a drop of lemon until stiff.

Grate the skin from an organic orange, cut a vanilla pod open then scrape out the seeds.

Weigh the icing sugar then fold it into the egg whites, use a soft spatula to gently fold it in.

Fold the almond flour into the mixture in parts then fold in the essence, zest and vanilla.

Spoon the dough in a clean bowl, pull cling film over the bowl, place it overnight in the fridge.

Day 2 Preheat the oven to 160°C

Place a sheet of waxed paper on to your baking tray.

Dust your workspace with icing sugar and roll the dough into a long snake.

Cut the snake into pieces, roll between your hands then shape oval.

Dust the biscuits with powdered sugar then place them on the tray.

Please note! Place the biscuits with good space in between because they run out!

Bake the biscuits for approximately 18 minutes, they are still very soft but the biscuits will set while cooling down.

Sprinkle a little extra icing sugar on the ricciarelli once cooled.