

## Pistache-cranberry koekjes / Pistachio-Cranberry Biscuits



### **Boodschappenlijst**

150 gram amandelmeel  
½ theelepel bakpoeder  
75 gram vloeibare honing  
25 gram gepelde pistachenoten  
25 gram gedroogde cranberry's  
¼ theelepel zeezout

### **Specerijen**

½ theelepel gemalen kruidnagel  
½ theelepel gemalen kaneel  
½ theelepel gemalen kardemom  
½ theelepel gemalen nootmuskaat  
½ theelepel gemalen gember

### **Zo maak je Pistache-cranberry koekjes**

#### **Verwarm de oven voor op 160°C**

Doe het amandelmeel en bakpoeder in een grote kom en roer de honing er door.  
Voeg alle specerijen en het zout aan het meelmengsel toe en roer alles goed door elkaar.  
Schep er tenslotte de stukjes gedroogde cranberry en de gepelde pistachenootjes door.  
Rol ronde koekjes van het deeg tussen je handen en leg ze op bakpapier op de bakplaat.  
Druk de koekjes oplat en bak ze in ± 15 minuten mooi bruin in het midden van de oven.  
Laat de cranberry-pistachekoekjes afkoelen op een rooster.

**De koekjes blijven 5 dagen lekker als je ze in een koekjestrommel bewaard.**

## Pistache-cranberry koekjes / Pistachio-Cranberry Biscuits



### Shopping list

150 grams of almond flour  
75 grams of liquid honey  
25 grams of shelled pistachios  
25 grams of dried cranberries  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon of ground cinnamon  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon of ground ginger

$\frac{1}{2}$  teaspoon of ground cloves  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon of ground cardamom  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon of ground nutmeg  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon of baking powder  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon of sea salt

### How to make Pistachio Cranberry Biscuits

#### Preheat the oven to 160°C

Place the almond flour and baking powder in a large bowl and stir in the honey.

Add all the spices and the salt to the flour mixture and stir well.

Finally add the pieces of dried cranberry and the peeled pistachio nuts.

Roll small dough balls between your hands, place on waxed paper on the baking tray.

Flatten the biscuits a little and bake them light brown in the middle of the oven in  $\pm$  15 minutes.

Let the cranberry-pistachio biscuits cool on a wire rack.

**The biscuits stay tasty for 5 days if you store them in a biscuit tin.**