

Figolli uit Malta / Figolli from Malta



De boodschappen (25 kleine koekjes)

Deeg

200 gram zachte boter
400 gram meel
80 gram suiker
2 eierdooiers / 2 eiwitten
1 theelepel citroenrasp
snufje zout
250 ml water

vulling

180 gram suiker
250 gram amandelmeel
1 eetlepel oranjebloesemwater

Figolli uit Malta / Figolli from Malta

We bakken Figolli, lieve koekjes uit Malta. Traditioneel zijn dit paaskoekjes maar je ziet ze nu het hele jaar door. Zorg voor genoeg glazuur, chocola en sprinkels!

Zo maak je het deeg:

Mix meel, zout, citroenrasp en boter tot een kruimelig deeg.

Doe de suiker erbij en mix het door de kruimels.

Voeg de dooiers toe en kneed ze met de hand in het deeg.

Voeg langzaam water toe tot het deeg stevig en hanteerbaar is.

Zet 1 eetlepel eiwit opzij en verwarm de oven voor op 175°C

Zo maak je de vulling

Mix de suiker met het amandelmeel en roer de oranje bloesem en eiwitten erdoor.

Zo maak je de koekjes

Bestrooi je werkvlak met meel, rol het deeg uit en steek er figuren uit in paartjes.

Je hebt steeds twee figuurtjes per koekje nodig.

Schep in het midden wat amandelpasta op de koekjes.

Strijk eiwit op de randjes leg het tweede koekje erop.

Sluit de koekjes af zodat geen vulling lekt.

Bak de koekjes in 25 minuten lichtbruin en laat de koekjes helemaal afkoelen op een rek.

Versier de koekjes met glazuur, chocola en sprinkels maar zonder Paaseitjes in juli!

L-Ik!a t-Tajba!

Figolli uit Malta / Figolli from Malta



Shopping List (25 small biscuits)

Dough

200g soft butter
400g flour
80g sugar
2 egg yolks / 2 egg whites
1 teaspoon lemon zest
dash of salt
250ml water

filling

180g sugar
250g almond flour
1 tablespoon orange blossom water

Figolli uit Malta / Figolli from Malta

We bake Figolli, sweet biscuits from Malta. Traditionally they're Easter biscuits but now you see them all year round. Make sure you have enough icing, chocolate and sprinkles!

Here is how to make the dough

Mix flour, salt, lemon zest and butter to a crumbly dough.

Add the sugar and mix it into the dough crumbs.

Add the yolks and knead them in by hand.

Slowly add water until the dough is firm but manageable.

Put 1 tablespoon of egg white aside and preheat the oven to 175 ° C

How to make the filling

Mix the sugar with the almond flour, stir in the orange blossom and egg whites.

How to bake the biscuits

Dust your work surface with flour.

Roll out the dough and cut out shapes.

Cut out in pairs, you need two shapes for each biscuit.

Spoon some almond paste in the middle.

Spread egg white on the edges, top with a second cookie.

Seal the cookies so no filling can leak out.

Bake the biscuits golden in 25 minutes.

Allow the biscuits to cool completely.

Decorate the biscuits with icing, chocolate and sprinkles but no Easter eggs in July!

L-Ikla t-Tajba!