



## Chocolade en amandel ghriba

21 ghibas / Tijd: 2u30-3u00

### Ingrediënten

2 eieren (100 g)

200 g tarwebloem

150 g amandelmeel

150 g poedersuiker (om koekjes te bedekken)

100 g witte basterdsuiker

50 g ongezouten boter

200 g chocolade (70% cacao)

1 tl bakpoeder (1,5 g)

½ tl amandelextract

½ tl zout

## Bereidingswijze

1. Doe de chocolade en de ongezouten boter in een kom die bestendig is voor de microgolfoven.
2. Plaats de kom telkens 15 seconden in de microgolf (800 watt) en roer tussendoor telkens tot het mengsel gesmolten en glad is.
3. Voeg de witte basterdsuiker, de eieren, het vanille- en amandelextract toe en roer tot je een gladde en romige massa hebt.
4. Voeg het amandelmeel, de tarwebloem, het bakpoeder en het zout toe en meng goed.
5. Dek af met vershoudfolie en plaats 2 uur (of een nacht) in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180 °C.
7. Schep telkens een eetlepel van het deeg en rol een deegballetje.
8. Rol elk deegballetje in poedersuiker tot het volledig bedekt is.
9. Leg de deegballetjes op een bakplaat met bakpapier en druk elk balletje lichtjes aan (duw het niet helemaal plat).
10. Plaats de koekjes in de oven en bak gedurende 10-13 minuten tot de koekjes gebarsten en stevig zijn aan de buitenkant.
11. Haal de koekjes uit de oven en laat ze nog minimum 15 minuten op de bakplaat afkoelen. Zo worden ze stevig.
12. Leg daarna de koekjes op een rooster zodat ze verder kunnen afkoelen.
13. Bestrooi de koekjes met het poedersuiker als afwerking.



*TIP: In een luchtdichte verpakking of een doos kan je de ghribas tot 10 dagen bewaren. Zo zullen ze ook niet uitdrogen.*

## Nutritionele info (1 ghriba)

Energie (kcal)	204
E (g)	3,9
V (g)	10,6
KH (g)	22,2
KH-portie	ongeveer 1,8