

LEMOEN EN AMALDELKOEK (GLUTENVRY)



LEMOEN EN AMALDELKOEK (GLUTENVRY)

2 lemoene

1 koppie strooisuiker

200 g amandelmeel

2.5 ml bakpoeier

6 groot eiers

sap van halwe suurlemoen

Oond 160°C, smeer losboompan en voer met bakpapier.

Kook heel lemoene (skil en al) vir so 30 min tot sag in water.

Sny in helfte en haal pitte uit.

Sit lemoene, suiker, amandelmeel, en al die ander bestanddele in voedselverwerker en maak fyn/meng.

Gooi in pan en bak vir 40 tot 45 min tot bruin en gestol.

Versier met roomkaasversiersel of bedien met skep mascarpone en neute.

Resep geplaas deur Retha Sorum Burger