

AMSTERDAMSE KOGGETJES

VOOR 40-60 KOEKJES

Oven: 160-170 °C – 13-18 minuten

Ingrediënten:

Voor de nougatine:

- 70 gr suiker
- 1½ el water

Voor het deeg:

- 175 gr patentbloem
- 165 gr boter, op kamertemperatuur
- 150 gr witte basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract
- ¼ tl zout
- ½ ei, op kamertemperatuur, losgeklopt



Bereiding

- ✓ Verwarm de oven voor en bekleed een bakplaat met bakpapier.

De nougatine

- ✓ Doe voor de nougatine de suiker en het water in een steelpan en laat op middelhoog vuur koken tot een goudbruine karamel.
- ✓ Giet de karamel op de met bakpapier beklede stenen aanrecht en laat hem afkoelen.
- ✓ Doe de afgekoelde karamel in een hakmolen en pulseer in een paar keer fijn, maar niet tot poeder.

Het deeg

- ✓ Doe de boter met de basterdsuiker, het vanille-extract en zout in een kom en roer glad.
- ✓ Roer het ei erdoor. Voeg de bloem en gehakte nougatine toe en meng alles kort door.
- ✓ Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1-1,5 centimeter en spuit bolletjes van 2-3 centimeter op een met bakpapier beklede bakplaat.
- ✓ Heb je geen spuitzak, rol dan kleine bolletjes, maar houd voldoende tussenruimte, want de koekjes lopen uit tijdens het bakken.
- ✓ Bak de koggetjes in 13-18 minuten goudbruin en gaar, laat ze even op de bakplaat rusten, ze zijn dan erg zacht en laat ze daarna afkoelen op een rooster.