RECEPT

Donkere ricciarelli-bitterkoekjes met Nutella®

Moeilijk | 8 Portions | 1 h 0 min

INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

150 g gepelde amandelen

200 g poedersuiker

2 eetlepels cacao

2 eiwit (ca. 70 g)

Bitter amandelextract

100 g pure chocolade

Poedersuiker voor garnering

120 g Nutella® (15 g/portie)

Bij dit heerlijke recept is 15 g Nutella® per persoon genoeg om van de smaak te genieten!

BEREIDING

1 Rooster de amandelen enkele minuten in de voorverwarmde oven op 100 °C en doe ze vervolgens in de mixer met 2 eetlepels poedersuiker. Smelt de chocolade au bain-marie en laat het afkoelen. Zeef de rest van de poedersuiker met de bittere cacao in een grote kom. Klop de eiwitten met een paar druppels bitter amandelextract tot het een stijf geheel is. Voeg de andere 2 bereide mengsels toe, meng dit allemaal samen, dek het mengsel af met huishoudfolie en laat het een nacht rusten in de koelkast.

2 Verwarm de oven voor op 160 °C. Neem het mengsel uit de koelkast, laat het 15 minuten op kamertemperatuur staan en leg het op het werkblad, bestrooid met wat poedersuiker. Kneed het deeg tot een worst en verdeel deze in twintig kleine bolletjes. Leg de deegbolletjes in een met poedersuiker gevulde schaal en draai ze om, zodat ze volledig bedekt zijn met poedersuiker.

3 Verplaats de balletjes naar een bakplaat die bedekt is met bakpapier, plet ze voorzichtig neer en bak ze in een hete oven gedurende ongeveer 20 minuten tot er scheurtjes ontstaan op het oppervlak van de koekjes. Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes 5 minuten afkoelen. Plaats de koekjes daarna op een koelrek om ze volledig af te laten koelen.

4 Schik de ricciarelli op een schaal, bestrooi ze met wat meer poedersuiker en serveer met 15 g Nutella® per portie (2-3 koekjes).

Smakelijk! Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Ricciarelli zijn een typische zoete lekkernij uit Siena met een oeroude oosterse oorsprong. Volgens de legende introduceerde de ridder Ricciardetto Della Gherardesca deze koekjes als zoete traktatie toen hij van de kruistochten terugkeerde naar zijn kasteel bij Volterra. De koekjes zijn verder ontwikkeld in verschillende varianten, waaronder het **recept voor donkere ricciarelli-macarons met Nutella®.**