



### Ingrediënten

**150 g bloem**  
**80 g margarine**  
**50 g Canderel Sugarly  
Kristalkorrel**  
**1 ei**  
**1 eetlepel bakpoeder**  
**8 gedroogde abrikozen**



### Recept

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de abrikozen in kleine stukjes. Meng de Canderel Sugarly Kristalkorrel en het ei in een kom. Smelt de margarine en voeg ze toe. Zeef de bloem, meng ze met het bakpoeder en voeg het mengsel toe aan de natte ingrediënten. Meng alles goed samen tot je een glad beslag hebt. Voeg stukjes abrikozen toe.

Vorm 18 balletjes van het deeg en druk elk balletje plat met de handen.

Bak in de oven gedurende 10-12 minuten totdat de koekjes beginnen te bruinen.

 18 porties  30 min  59 Kcal

### Bron



<http://www.canderel.be/recepten/abrikozenkoekjes>

**Info Martine Lycke 08/01/2018**

2 soorten gemaakt

1. Met Zusto, bloem en bakpoeder
2. Met gewone suiker en zelfrijzende bloem

De eerste waren de beste, doch de abrikozen smaakten totaal niet door.

Verdragen zeker een snuifje zout !

---

**Fotos**

