# Amandelkoekjes van Sint-Franciscus van Assisi (1181 – 1226)

Op 3 oktober 2026 is het 800 jaar geleden dat Sint-Franciscus is overleden.
Dank zij Franciscus wordt nu over heel de wereld ofwel zelf gemaakt of gekocht een kerststal geplaatst in de huiskamer en
zeker ook in de kerk en soms ook op openbare plaatsen.
Op zijn sterfbed wou hij nog voor de laatste maal zijn lievelingskoekje eten.

Zie hierbij het recept en dan kan je bij het maken en eten ook nog eens denken aan Sint-Franciscus.

RECEPT voor MOSTACCIOLI

Benodigdheden:

- 500 g geblancheerde amandelen
- -170 g honing
- 1 theelepel kaneel of 1 theelepel vanille
- 2 eiwitten, lichtjes opgeklopt
- 130 g bloem

Bereiding:

- Hak de amandelen zeer fijn of doe ze in een blender.
- Doe de noten, honing, kaneel en eiwitten in een kom, mix het geheel.
- Doe er geleidelijk de bloem bij zodat je een dikke pasta bekomt.
- Kneed de past op een licht bebloemde ondergrond tot het glad en stijf is.
- Rol de pasta uit en snij het geheel in kleine ruitvormige plakjes.
- Laat ze een uurtje opdrogen.
- Bak de koekjes 20 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven op 120 graden.

Smakelijk en smullen maar!