

Boterbiesjes

Het koekje dat het meest in huis gebakken wordt. Als je niet alleen hartjes maakt, maar allerlei verschillende vormen, dan noem je het 'Allerhande'. Veel bakplezier!

Ingrediënten:

- 140 gram zachte boter
- 90 gram witte basterdsuiker
- 15 gram vanillesuiker
- 2 gram zout
- 90 gram patentbloem, gezeefd
- 90 gram Zeeuwse bloem, gezeefd (als je dit niet in huis hebt, kun je ook gewoon 180 gram patentbloem gebruiken).

Werkwijze:

1. Meng de boter met de basterdsuiker, vanillesuiker en het zout.
2. Kneed beide soorten bloem erdoor.
3. Verpak het deeg vervolgens in plasticfolie en laat het een uur rusten in de koelkast.
4. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een lap van ½ cm dik.
5. Steek met een hartjesvorm koekjes uit het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bak de koekjes ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 170 °C tot ze goudgeel zijn.

Eet smakelijk!

Bron: 'Koekjes', van Cees Holtkamp en Kees Raat.

