



Boterkoekjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram boter (ongezouten, op kamertemperatuur)

100 gram suiker

300 gram bloem (gezeefd, niet zelfrijzend)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Mix de boter met de suiker tot een bleke, gladde massa.
- 3.** Zeef de bloem hierboven en meng dan voorzichtig met het botermengsel.
- 4.** Kneed zo kort mogelijk. Vorm er een bal van. Rol deze uit tot een dikte van 5 mm op een bebloemd oppervlak. Steek er met een vormpje (kan ook met een glaasje) koekjes uit. Maak met een vork eventueel nog streepjes op het oppervlak.
- 5.** Leg de koekjes op de bakplaat en zet deze nog een half uur in de koelkast.
- 6.** Zet daarna pas gedurende 15 à 20 minuten in de oven, tot de boterkoekjes goudbruin zijn.
- 7.** Laat afkoelen op een rooster. Bewaar in een afgesloten doos of serveer meteen.