

Basisrecept koekjes

Oven: 170°C. – 13-18 minuten

Ingrediënten:

- 300 g bloem
- 200 g boter
- 160 g witte basterdsuiker
- 1 eierdooier
- ½ tl zout
- ½ tl baking soda
- amandelschaafsel, walnoten
- ev. scheutje citroensap



Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een kom en kneed er niet te lang een samenhangend deeg van. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het een uur rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor.
- Kneed het deeg nog kort door en rol het uit tot een dikte van 4 á 5 millimeter.
- Steek koekjes uit het deeg met een vorm naar keuze en leg deze op een met bakpapier of bakmatje beklede bakplaat.
- Bestrijk de koekjes met losgeklopt ei en bestrooi ze daarna met het amandelschaafsel of druk er garneeramandelen of halve walnoten in en bestrijk ze nogmaals met losgeklopt ei.
- Bak de koekjes in 13-18 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze niet te bruin worden!
- Leg ze op een rooster om af te koelen.