

Volkorenkoekjes

(32 stuks)

Oven: 170 °C – 18 minuten

Ingrediënten:

- 200 g volkorenmeel
- 120 g bloem
- 160 g lichte basterdsuiker
- 240 g margarine
- ½ tl zout



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Snij de margarine in kleine stukjes.
- Doe alle ingrediënten in een kom en kneed dit tot een mooie bol.
- Verpak in huishoudfolie en leg het 20 minuten in de koelkast.
- Bedek de bakplaten met bakpapier of een bakmatje.

Methode 1

- Rol het deeg uit op de met bloem bestoven aanrecht tot 4-5 mm dikte.
- Steek met een beker Ø 7 cm cirkels en leg die op de bakplaat. Ga door tot het deeg op is.

Methode 2

- Maak bolletjes van ±20-24 gram, leg ze op de bakplaat en druk ze plat tot ong. Ø 7 cm

Bakken

- Bak de koekjes 18 minuten totdat ze goudbruin zijn. Als ze donkerder worden gaan ze bitter smaken.
- Haal ze uit de oven en laat ze 5 min. afkoelen op de bakplaat.
- Leg ze op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.