

Boterkoek

Wat heb je nodig

300 gram bloem
250 gram boter
150 gram witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
1 mespuntje zout
1 klein ei
boter om in te vetten



Boterkoekvorm



Verwarm de oven voor op 180 graden.
Vet de boterkoekvorm in.
Breek het ei in een kopje en klop het los.



Snijd de boter in stukjes.
Doe de bloem en de suiker in een beslagkom.
Doe het zout, de vanillesuiker en de boter erbij.



Snijd met 2 messen de boter er door heen.
Blijf snijden tot je grove kruimels hebt.
Maak het deeg tussen je vingers nog wat fijner.



Koel je handen even onder de koude kraan.
Droog je handen goed af.
Knead het deeg met koele handen, snel tot een bol.



Leg de deegbol in de boterkoekvorm.
Druk het deeg plat met de vlakke hand.
Let er op, dat het deeg overal even dik is.



Snijd met een mes evenwijdige schuine strepen in het deeg.
Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei.
Zet de boterkoekvorm in de oven en bak 20 minuten.