

Shortbread

Wat heb je nodig

250 gram roomboter (zacht)
165 gram basterdsuiker
260 gram bloem
70 gram rijstbloem
1 theelepel kristalsuiker



Zet de oven op 160 graden en leg bakpapier op de bakplaat.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem en de rijstbloem er in en zeef het er door.
Snijd de boter in stukjes.



Doe de boter en de basterdsuiker in een andere beslagkom.
Mix de boter en de suiker tot een romige massa.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe de gezeefde bloem bij de botermassa.
Snijd er met een mes doorheen tot een kruimelig deeg.
Kneed daarna met de hand, het deeg nog 30 seconden.



Maak een bal van het deeg en leg het op de bakplaat.
Druk het deeg plat tot een cirkel van 25 cm.
Maak een kartelrand met de vingers.



Trek met een mes, lijnen vanuit de rand naar het midden.
Je mag het deeg niet doorsnijden.
Prik met een vork gaatjes in het deeg.



Doe de kristalsuiker in een schaaltje.
Strooi met een lepeltje de kristalsuiker over het deeg.
Zet de bakplaat in de oven en bak het Shortbread 35 minuten.
