Volkoren koekjes

Wat heb je nodig

100 gram volkoren meel
60 gram bloem
120 gram boter (koud)
80 gram lichte basterdsuiker
1 mespuntje zout

Zet de oven op 170 graden en bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe het meel en de bloem in de zeef.
Roer het meel en de bloem door de zeef.

Doe de suiker en het zout in de beslagkom.
Roer alles door elkaar met een garde.
Blijf roeren tot het goed gemengd is.

Haal de boter uit de koelkast en snijd ze in stukken.
Doe de boter ook in de beslagkom.
Snijd met 2 messen de boter in kleine stukjes.

Stop met snijden als het deeg korrelig is.
Kneed dan snel met de hand alles door elkaar.
Vorm een bal van het deeg.

Draai kleine balletjes van het deeg.
Ongeveer net zo groot als een soepballetje.
Leg ze op de bakplaat met wat afstand ertussen.
Druk met je vingers alle balletjes plat.

Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 20 minuten.
Bak daarna de andere bakplaat met koekjes.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.