Koekjes

Wat heb je nodig

100 gram boekweitmeel
100 gram rijstemeel
100 gram witte basterdsuiker
100 gram boter (koud)

Doe het boekweitmeel in de beslagkom.
Doe het rijstemeel en de basterdsuiker erbij.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de boter ook in de beslagkom.
Snijd de boter met 2 messen door de bloem.
Blijf snijden tot je een kruimelig deeg hebt.

Kneed er met de hand een soepel deeg van.
Maak er een bol van en verpak hem in plastic folie.
Leg het deeg 30 minuten in de koelkast.

Zet de oven op 170 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat boekweitmeel op het werkblad.
Rol het deeg met de deegroller uit tot een lap van een ½ cm dik.

Steek met een koekvormpje figuurtjes uit het deeg.
Heb je geen koekvormpje, gebruik dan een glas.
Leg de figuurtjes op de bakplaat.
Laat wat ruimte tussen de figuurtjes.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar en lichtbruin.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat liggen.
Leg ze daarna op een taartrooster om af te koelen.