Pitmoppen

Wat heb je nodig

100 gram boekweitmeel
100 gram rijstemeel
100 gram witte basterdsuiker
150 gram plantenmargarine (koud)
1 theelepel citroenrasp (Baukje)
garneeramandelen

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

Doe de margarine en de citroenrasp ook in de beslagkom.
Snijd de margarine met 2 messen in kleine stukjes.
Blijf snijden tot je een kruimelig deeg krijgt.

Kneed er met de hand snel een soepel deeg van.
Vorm er een bol van en verpak hem in plastic folie.
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 170 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol het deeg uit tot een rol van ongeveer 20cm lang.

Snijd de rol in plakjes van ½ cm dik.
Leg de plakjes op de bakplaat met voldoende tussenruimte.
Leg op ieder plakje een garneeramandel.

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