

Sinaasappel amandel koekjes

Wat heb je nodig

225 gram boter (zacht)
150 gram witte basterdsuiker
280 gram bloem
2 theelepels [vanillesuiker](#) (of 1 zakje)

1 ei
1 sinaasappel
1 snufje zout
20 gram amandelschaafsel



Borstel de sinaasappel schoon onder de koude kraan.
Dep de sinaasappel droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de sinaasappel.
Scheid het ei en doe de dooier in een kopje.



Doe de boter en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de vanillesuiker erbij.
Klop het met de mixer tot een romig geheel.



Doe de eidooier erbij.
Mix het er door, tot de eidooier er helemaal opgenomen is.
Doe de bloem het en het zout bij het botermengsel.
Doe de sinaasappelrasp er ook bij.



Mix het tot een kruimelig deeg.
Kneed het kort met de hand tot een soepel deeg.
Maak een bal van het deeg en verpak hem in folie.
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 180 graden.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol kleine balletjes van het deeg.



Druk de balletjes een beetje platter.
Leg de plakjes op de baakplaat.
Leg op ieder plakje een beetje amandelschaafsel.
Druk het amandelschaafsel zachtjes aan.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes 12 tot 14 minuten.
Laat de koekjes op de bakplaat liggen.
Laat ze daarna afkoelen op een taartrooster.