Sinaasappel koekjes

Wat heb je nodig

125 gram bloem
85 gram boter (zacht)
65 gram witte basterdsuiker
1 sinaasappel
½ theelepel baking soda
1 snufje zout

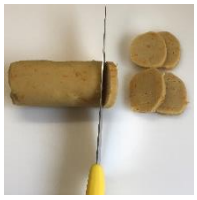
Borstel de sinaasappel schoon onder de koude kraan.
Dep de sinaasappel droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de sinaasappel.
Dit kan met een zesteur of een fijne rasp.

Pers de sinaasappel uit.
Meet 25 ml sinaasappelsap af.
De rest van het sap, kun je opdrinken.

Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Doe de sinaasappelrasp en het zout erbij.
Meng alles door elkaar met de mixer.

Schenk het sinaasappelsap erbij.
Mix het door elkaar tot het sap is opgenomen.
Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem en de bakingsoda in de zeef en roer het er door.

Mix het door elkaar tot een samenhangend deeg.
Vorm een bal van het deeg.
Rol de bal uit tot een rol van ongeveer 20 cm.
Verpak de rol in plastic folie en leg 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 160 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd de rol in schijfjes van ½ cm dik.
Leg de schijfjes met tussenruimte op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten goudbruin.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.