Kaaskoekjes

Wat heb je nodig

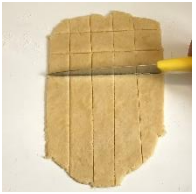
100 gram boter (zacht)
100 gram kaas
100 gram bloem

Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Rasp de kaas op de fijne rasp.
Je kunt ook geraspte kaas kopen.

Deo de boter in een beslagkom.
Zet de mixer op de middelste stand.
Mix de boter romig, in 2 minuten.

Deo de bloem bij de boter in de beslagkom.
Doe de geraspte kaas er ook bij.
Roer alles door elkaar.

Kneed het met de hand tot een samenhangend deeg.
Vorm er een bal van.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.



Snijd de lap in de lengte in stroken van 3,5 cm breed.
Snijd de stroken in de breedte ook 3,5 cm breed.
Zo krijg je vierkantjes.

Snijd de vierkantjes diagonaal (schuin) door.
Leg de driehoekjes op de bakplaat.
Prik met een vork gaatjes in de driehoekjes.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de kaaskoekjes ongeveer 18 minuten goudbruin.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.
In een afgesloten bakje, blijven ze een week goed.