Snelle kaaskoekjes

Wat heb je nodig

175 gram bloem
175 gram boter (zacht)
250 gram oude kaas
1 ei

Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Splits het ei met een eierscheider boven een kopje.
Doe de eidooier in een bakje.

Rasp de kaas op de fijne rasp.
Je kunt ook geraspte kaas kopen.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.

Doe de boter in een andere beslagkom.
Doe de geraspte kaas erbij.
Roer het goed door elkaar.

Doe 3 eetlepels bloem bij het botermengsel.
Meng het door elkaar.
Doe weer 3 eetlepels bloem erbij en roer het er ook door.
Herhaal dit tot de bloem op is.

Zorg dat het goed gemengd is.
Doe de eidooier erbij.
Kneed het met de hand door elkaar.
Vorm een bal van het deeg.

Draai kleine balletjes van het deeg.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Druk de balletjes een beetje plat met een vork.

Bestrijk de koekjes met het eiwit.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 20 minuten goudbruin.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.