Boekweit koekjes

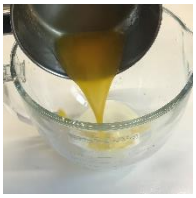
Wat heb je nodig

200 gram boekweitmeel
75 gram boter
110 gram dadels
80 ml melk
meel voor op het werkblad

1 theelepel wijnsteen bakpoeder
½ theelepel baking soda
1 theelepel vanille extract
1 snufje zout

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Zet daarna de kookplaat uit.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 170 graden.

Snijd de dadels doormidden en haal de pit eruit.
Snijd de dadels in stukjes.
Doe de dadels in de blender of hakmachine.
Hak of maal de dadels fijn.



Schenk de melk in de kom van de keukenmachine.
Doe de gesmolten boter en de dadels erbij.
Doe het wijnsteenbakpoeder en de bakingsoda er ook bij.

Doe het zout en het vanille extract ook in de kom.
Zet de kom op de keukenmachine en klik vast.
Doe de kneedhaak naar beneden.
Zet de keukenmachine op stand 2.

Kneed het ongeveer 5 minuten.
Kneed het met de hand tot een samenhangend deeg.
Is het deeg te droog, voeg wat melk toe.
Is het te nat, voeg wat meel toe.

Strooi wat meel op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van een ½ cm dik.
Steek er koekjes uit met een uitsteekvormpje of een glas.
Rol de restjes deeg opnieuw uit en steek er ook koekjes uit.

Leg de koekjes op de bakplaat en zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat afkoelen.
Leg ze daarna op een taartrooster om verder af te koelen.