

# Boterbiesjes

## Wat heb je nodig

200 gram bloem  
140 gram boter (zacht)  
60 gram witte basterdsuiker  
30 gram poedersuiker

1 ei  
1 eetlepel melk  
1 snufje zout  
bloem voor op het werkblad



Breek het ei in een kopje en klop het los.  
Weeg het losgeklopte ei en deel het door de helft.  
Hang een zeef boven een beslagkom.  
Doe de bloem erin en zeef het er door.



Doe de suiker en de boter in een andere beslagkom.  
Doe de melk, de helft van het losgeklopte ei en het zout erbij.  
Mix het goed door elkaar.  
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe de bloem bij het botermengsel.  
Kneed het met de hand tot een soepel deeg.  
Maak een bal van het deeg.



Dek de beslagkom af met plastic folie.  
Zet de beslagkom minstens 30 minuten in de koelkast.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Zet de oven op 175 graden.



Strooi wat bloem op het werkblad.  
Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 3 mm dik.  
Steek rondjes uit het deeg met een uitsteekvormpje.  
Rol de restjes deeg opnieuw uit en steek er ook rondjes uit.



Leg de rondjes op de bakplaat.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten goudgeel.  
Zorg ervoor dat ze niet te bruin worden.



Laat de koekjes 3 minuten op de bakplaat afkoelen.  
Haal de koekjes met een spatel van de bakplaat.  
Leg ze op een taartrooster om verder af te koelen.