

# Brosse griesmeel koekjes

## Wat heb je nodig

100 gram zelfrijzend bakmeel  
110 gram griesmeel  
70 gram boter  
60 gram poedersuiker  
bloem voor op het werkblad

1 ei  
1 eetlepel vanille extract  
1 eetlepel griesmeel extra  
1 snufje zout



Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de boter smelten op de laagste stand en zet dan de kookplaat uit.  
Breek het ei in een kopje.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 180 graden.



Doe de poedersuiker en het ei in een beslagkom.  
Doe het zout en het vanille extract erbij.  
Schenk de gesmolten boter er ook bij.  
Klop het met een garde tot een glad beslag.



Doe de helft van het zelfrijzend bakmeel in de beslagkom.  
Meng het met een spatel er doorheen.  
Doe de helft van de griesmeel ook in de beslagkom.  
Meng het met de spatel er doorheen.



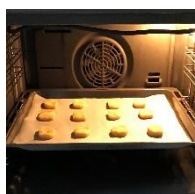
Doe de rest van het zelfrijzend bakmeel en de griesmeel er ook bij.  
Meng het met de spatel goed door elkaar.  
Kneed dan verder met de hand.  
Kneed snel door tot een samenhangend deeg.



Strooi wat bloem op het werkblad.  
Rol het deeg uit tot een rol van ongeveer 15 cm lang.  
Snijd er plakjes van ongeveer 1 cm af.  
Leg de plakjes op de bakplaat en houd wat tussenruimte.



Duw de plakjes een beetje platter.  
Doe de lepel griesmeel in een schaalje.  
Bestrooi de plakjes met een beetje griesmeel.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in ongeveer 20 minuten gaar.  
Als de randjes beginnen te verkleuren, zijn de koekjes goed.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.