

Nederlandse griesmeel koekjes

Wat heb je nodig

100 gram bloem
75 gram griesmeel
65 gram suiker
50 gram boter (zacht)
bloem voor op het werkblad

1 zakje vanillesuiker
1 volle theelepel bakpoeder
1 mespuntje zout
4 eetlepels melk



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Roer het bakpoeder door een theezeeffe, als er klontjes in zitten.
Snijd de boter in blokjes.



Doe de suiker en de boter in een beslagkom.
Doe de vanillesuiker erbij.
Klop met de mixer de boter en de suiker romig.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe de bloem en de griesmeel in een andere beslagkom.
Doe het bakpoeder en het zout erbij.
Meng alles goed door elkaar.



Doe het griesmeelmengsel bij het botermengsel.
Doe de melk er ook bij.
Roer alles met een vork door elkaar.
Blijf roeren tot alles goed gemengd is.



Kneed het deeg met de hand tot een soepel deeg.
Vorm een bal van het deeg.
Zet de kom met het deeg 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 175 graden en haal het deeg uit de koelkast.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 4 mm dik.
Steek er rondjes uit en leg ze op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes ongeveer 13 minuten.
Laat de koekjes 3 minuten op de bakplaat afkoelen.
Haal de koekjes met een pannenkoekmes van de bakplaat.
Leg ze op een taartrooster en laat ze verder afkoelen.