

Oranje snippers koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
150 gram boter (zacht)
120 gram honing
50 gram oranjesnippers
bloem voor op het werkblad

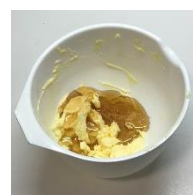
1 ei
2 eetlepels melk
1 snufje zout
citroensap om te ontvetten



Scheid het ei met de eierscheider.
Doe de dooier in een kopje.
Doe de melk ook in het kopje.
Klop de dooier met de melk los, dit is voor het bestrijken.



Doe wat citroensap op een stukje keukenpapier.
Maak hiermee de gardes en de beslagkom vetvrij.
Doe het eiwit en het zout in de vetvrije beslagkom.
Klop het eiwit met de mixer wit en stijf.



Doe de boter in een andere beslagkom.
Klop de boter met de mixer romig, in 5 minuten.
Doe de honing bij de boter in de beslagkom.



Doe het geklopte eiwit er ook bij.
Schep de honing en het eiwit door de boter.
Doe de oranjesnippers ook in de beslagkom.
Roer de oranjesnippers er doorheen.



Doe de bloem in de beslagkom.
Kneed het met de hand, snel tot een soepel deeg.
Zet het 2 uur in de koelkast.
Zet dan de oven op 190 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Strooi wat bloem op het werkblad en haal het deeg uit de koelkast.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.
Steek er rondjes uit en leg ze op de bakplaat.



Bestrijk de rondjes met het losgeklopt ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Baak de koekjes in 15 minuten gaar.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.