

# Sukade koekjes

## Wat heb je nodig

150 gram bloem  
115 gram boter (koud)  
75 gram basterdsuiker  
¼ theelepel bakpoeder  
1 snufje zout  
50 gram sukade



Zet de oven op 180 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Snijd de boter in kleine stukjes.



Doe de bloem en de basterdsuiker in een beslagkom.  
Doe het zout erbij.  
Roer alles goed door elkaar.



Doe de stukjes boter ook in de beslagkom.  
Snijd de boter met 2 messen door de bloem heen.  
Blijf snijden tot een korrelig deeg.



Kneed alles met de hand tot een soepel deeg.  
Maak een bal van het deeg.  
Doe de sukade erbij.



Kneed de sukade door het deeg.  
Maak een bal van het deeg.  
Verdeel het deeg in 16 gelijke stukjes.  
Rol er balletjes van.



Leg de balletjes op de bakplaat.  
Leg ze ongeveer 3 cm uit elkaar.  
Druk de balletjes een beetje plat.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in ongeveer 25 minuten gaar.  
Als ze zandkleurig zijn, zijn ze goed.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.