

Thee biscuitjes

Wat heb je nodig

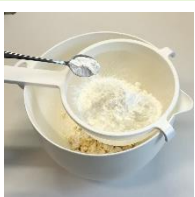
200 gram bloem	1 theelepel bakpoeder
200 gram maïzena	10 ml water
200 gram boter	1 snufje zout
100 gram poedersuiker	bloem voor op het werkblad
1 ei	



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje.
Schenk het water erbij en klop het ei los.
Snijd de boter in stukjes en doe ze in een beslagkom.



Hang een zeef in de beslagkom.
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.
Meng met je vingers de boter door de bloem.
Het moet een kruimelig deeg worden.



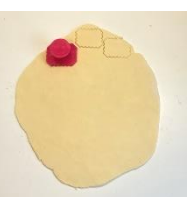
Hang de zeef weer in de beslagkom.
Doe de poedersuiker, de maïzena en de bakpoeder in de zeef.
Doe het zout er ook bij en roer alles door de zeef.
Meng dit ook met je vingers door elkaar.



Doe het losgeklopte ei ook in de beslagkom.
Knead het met de hand goed door elkaar.
Is het iets te korrelig, dan nog een eetlepel water erbij.
Maak een bal van het deeg.



Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad.
Rol het deeg uit met de deegroller.
De lap deeg moet ongeveer 3 mm dik zijn.



Steek met een uitsteekvormpje koekjes uit.
Je kunt kiezen voor bijvoorbeeld: rondjes of rechthoeken.
Leg de koekjes op de bakplaat.
Prik met een vork gaatjes in de koekjes, dit is voor de verdamping.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten gaar.
Ze moeten licht van kleur blijven.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.