

Biskwietjes

Wat heb je nodig

100 gram bloem
75 gram poedersuiker
20 gram boter (zacht)
25 ml water
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel zout



Doe de bloemen de suiker in een beslagkom.
Doe het bakpoeder en het zout erbij.
Roer het goed door elkaar.



Maak een kuiltje in het midden.
Giet het water in het kuiltje.
Roer het door elkaar.



Doe de boter erbij.
Kneed het met de hand tot een samenhangend deeg.
Verpak het deeg in plastic folie.
Laat het deeg 30 minuten rusten.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 175 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Haal het deeg uit de folie en leg het op het werkblad.



Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik.
Steek met uitsteekvormpjes koekjes uit.
Je kunt ook het deeg in vierkante stukken snijden.



Prik met een vork in ieder biskwietje een paar gaatjes.
Zo voorkom je dat de biskwietjes krom gaan staan.
Leg de biskwietjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de biskwietjes 15 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.