

# Brosse koekjes

## Wat heb je nodig

200 gram bloem  
125 gram suiker  
150 gram boter (zacht)  
3 eieren  
boter om in te vetten

20 gram amandelschaafsel  
15 gram bakpoeder  
1 mespuntje zout  
2 eetlepels melk



1 muffinvorm 12 cups



Scheid de eieren met een ei-scheider en doe ze in een schaaltje.  
De eiwitten gebruik je niet, die kun je voor iets anders gebruiken.  
Hang een zeef boven een beslagkom en doe de bloem erin.  
Doe het zout en het bakpoeder erbij en roer alles door de zeef.



Doe de eidooiers in een andere beslagkom.  
Doe de suiker erbij en klop het met de mixer.  
Klop het tot het bijna wit is, dit duurt ongeveer 5 minuten  
Doe de boter erbij roer het er met een spatel doorheen.



Doe de gezeefde bloem er ook bij.  
Roer de bloem er kort doorheen met een spatel.  
Zorg wel dat het goed gemengd is.  
Leg een vel bakpapier op het werkblad en leg het deeg erop.



Leg een ander vel bakpapier op het deeg.  
Druk het deeg een beetje plat.  
Rol het deeg uit met de deegroller.  
Tot een lap van ongeveer 1 cm dik.



Leg de deeglap met het bakpapier op een plank.  
Leg het 1 uur in de koelkast.  
Vet de muffinvorm in.  
Zet de oven op 180 graden.



Haal het deeg uit de koelkast en haal het bovenste vel papier eraf.  
Steek rondjes uit het deeg, die net zo groot zijn als de muffinvorm.  
Leg de rondjes in de muffinvorm en bestrijk ze met de melk.  
Verdeel het amandelschaafsel over de rondjes.



Zet de muffinvorm op het rooster in de oven.  
Bak de koekjes 15 minuten.  
Laat de koekjes 10 minuten afkoelen in de vorm.  
Haal ze uit de vorm en laat ze verder afkoelen op een taartrooster.