

Ginger snaps

Wat heb je nodig

125 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram boter
50 gram donkere basterdsuiker
6 bolletjes gember op siroop

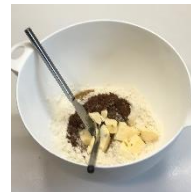
2 eetlepels ahornsiroop
 $\frac{1}{2}$ theelepel gemberpoeder
1 mespuntje zout



Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal de bolletjes gember uit de siroop en laat even uitlekken.
Snijd de bolletjes gember in kleine stukjes.



Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel erin en zeef het er door.
Doe de gemberpoeder en de basterdsuiker erbij.
Doe het zout er ook bij.



Doe de boter ook in de beslagkom.
Snijd met 2 messen de boter in kleine stukjes.
Blijf snijden tot je een korrelig deeg krijgt.



Doe de ahornsiroop en de stukjes gember bij het deeg.
Houd je handen onder de koude kraan en droog ze goed af.
Kneed alles tot een samenhangend deeg.



Vorm een bal van het deeg.
Verdeel het deeg in 12 gelijke stukjes.
Vorm er balletjes van en leg ze op de bakplaat.



Druk de koekjes iets platter.
Doe dit met de achterkant van een lepel.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten gaar.



Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de koekjes 5 minuten afkoelen op de bakplaat.
Leg de koekjes op een taartrooster om verder af te koelen.
Je kunt de koekjes in een koektrommel, 2 dagen bewaren.