

Limoen koekjes

Wat heb je nodig

150 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram boter (zacht)
50 gram fijne kristalsuiker
2 limoenen



Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Was de limoenen en dep ze droog met keukenpapier.
Rasp de limoenen met een zesteur of een fijne rasp.



Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Klop het met de mixer romig.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe het zelfrijzend bakmeel ook in de beslagkom.
Doe de limoenrasp erbij.



Kneed het met de hand tot een soepel deeg.
Maak een bal van het deeg.
Verdeel het deeg in 16 even grote stukjes.
Rol er balletjes van en leg ze op de bakplaat.



Druk met een satéprikker lijnen in de balletjes.
Doe dat in de vorm van een raster.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes 15 minuten tot ze licht beginnen te verkleuren.



Zet de bakplaat op een onderzetter op de aanrecht.
Laat de koekjes 2 minuten afkoelen op de bakplaat.
Laat de koekjes verder afkoelen op een taartrooster.