

Blauwe bessen citroen koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
185 gram boter (zacht)
65 gram witte basterdsuiker
65 gram poedersuiker
1 ei

100 gram blauwe bessen
1 citroen
1 theelepel vanille extract
1 theelepel baking soda
1 snufje zout



Doe de blauwe bessen in een zeef.
Was ze onder de koude kraan.
Laat ze goed uitlekken.
Breek het ei in een kopje.



Was een citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil met de fijne rasp of een zesteur.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 190 graden.



Doe de boter, poedersuiker en basterdsuiker in een beslagkom.
Klop het met de mixer in 5 minuten goed door elkaar.
Doe het vanille extract en het ei erbij.
Mix het door elkaar tot het ei helemaal is opgenomen.



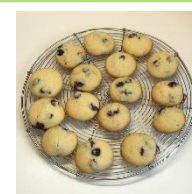
Doe de bloem en de baking soda erbij.
Doe de citroenrasp en het zout er ook bij.
Kneed het tot een soepel deeg.
Stop met kneden als alles goed gemengd is.



Doe de blauwe bessen erbij en kneed ze er voorzichtig door.
Als het deeg plakkerig is, een ½ uur in de koelkast leggen.
Verdeel het deeg in 20 stukjes.
Rol er balletjes van en leg ze op de bakplaat.



Druk de balletjes een beetje platter.
Doe dit met de achterkant van een lepel.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 15 minuten, tot de randen goudbruin zijn.



Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de koekjes 2 minuten afkoelen op de bakplaat.
Haal ze van de bakplaat af.
Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.