

Sinas snippers koekjes

Wat heb je nodig

150 gram bloem
115 gram boter (koud)
75 gram basterdsuiker
¼ theelepel bakpoeder
1 snufje zout
50 gram sinaasappel snippers



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de sinaasappel snippers in de hakmolen.
Hak de snippers heel fijn.
Snijd de boter in kleine stukjes.



Doe de bloem en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de bakpoeder en het zout erbij.
Roer alles goed door elkaar.



Doe de stukjes boter ook in de beslagkom.
Snijd de boter met 2 messen door de bloem heen.
Blijf snijden tot een korrelig deeg.
Kneed het met de hand tot een soepel deeg.



Doe de gehakte sinaasappel snippers erbij.
Kneed de sinaasappel snippers door het deeg.
Zorg dat het goed gemengd is.
Maak een bal van het deeg.



Verdeel het deeg in 16 gelijke stukjes.
Rol er balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Leg ze ongeveer 3 cm uit elkaar.



Druk de balletjes een beetje plat.
Doe dit met de achterkant van een lepel.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 20 minuten gaar.



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