

kruimeldeeg

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

voor 1 taart

250 gram roomboter (op kamertemperatuur)
180 gram suiker
1 snuifje zout
3 eieren
500 gram patisseriebloem (gezeefd)

Bereidingswijze

1. **Meng in de kom van de keukenrobot de boter met de suiker en het zout.**
2. **Voeg 1 ei en 2 dooiers toe. Kneed tot de massa homogeen wordt.**
3. **Voeg de helft van de bloem toe en mix verder. Kneed kort en voeg de rest toe. Blijf kneden tot je een bol krijgt. Haal die uit de kom en kneed eventueel nog even verder met de handen. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minstens een uur in de koelkast. Het deeg is veel makkelijker te hanteren als het ijskoud is, anders begint het te brokkelen.**