



Pink love cookies



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

115 gram boter
150 gram suiker
1 rode biet (voorgekookt, kant-en-klaar vacuümverpakt)
1 eetlepel vanille-extract
275 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de boter in blokjes en meng met de suiker. Mix dit mengsel in de keukenrobot of met een handmixer tot het romig en luchtig is.
- 2.** Mix de rode biet tot puree en voeg samen met het vanille-extract toe aan het botermengsel. Meng goed.
- 3.** Zeef hierover de bloem en het bakpoeder en voeg het zout toe. Meng tot een egaal deeg: het moet droog aanvoelen. Voeg eventueel wat meer bloem toe.
- 4.** Kneed tot een bal en rol deze uit op een licht bebloemd oppervlak tot een dikte van ½ cm. Snij hier met een koekjesvorm zo veel mogelijk hartjes uit. Leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 12 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven. Laat ze op de bakplaat nog 5 minuten rusten en verplaats ze naar een rooster om volledig af te koelen.