

Boterkoekjes

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram boter (ongezouten, op kamertemperatuur)
100 gram suiker
300 gram bloem (gezeefd, niet zelfrijzend)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.**
2. **Mix de boter met de suiker tot een bleke, gladde massa.**
3. **Zeef de bloem hierboven en meng dan voorzichtig met het botermengsel.**
4. **Kneed zo kort mogelijk. Vorm er een bal van. Rol deze uit tot een dikte van 5 mm op een bebloemd oppervlak. Steek er met een vormpje (kan ook met een glaasje) koekjes uit. Maak met een vork eventueel nog streepjes op het oppervlak.**
5. **Leg de koekjes op de bakplaat en zet deze nog een half uur in de koelkast.**
6. **Zet daarna pas gedurende 15 à 20 minuten in de oven, tot de boterkoekjes goudbruin zijn.**
7. **Laat afkoelen op een rooster. Bewaar in een afgesloten doos of serveer meteen.**