

HOLLANDSE KRAKELINGEN

(naar een recept van Roger Van Damme)



Ingrediënten

- 225 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 10 g witte basterdsuiker (verkrijgbaar bij AH)
- 80 g bloedsuiker (poedersuiker)
- 60 g water
- 360 g patisseriebloem (of patentbloem)
- snuifje zout
- fijne decoratiesuiker

Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en klop die los.
30 sec / snelheid 4
2. Doe de basterdsuiker en de bloedsuiker in de mengbeker en meng.
10 sec / snelheid 4
Spatel naar beneden.
10 sec / snelheid 4
Voeg het water toe en meng.
10 sec / snelheid 4
3. Doe de bloem + het zout in de beker en meng tot een mooi deeg.
30 sec / snelheid 5
4. Doe het deeg in een spuitzak met een getand spuitmondje (diameter 6-7) en spuit de koekjes in een achtvorm op een bakplaat (met bakpapier). Bestrooi met de fijne decoratiesuiker.
5. Verwarm de oven tot 160°C.
Bak de koekjes gedurende 15-20 minuten af. Laat afkoelen op een rooster.

