

KOEKJES MET PIT!

(gebasseerd op de Linzer torte)



Ingrediënten

- 200 g tarwebloem
- 120 g bloedsuiker (poedersuiker)
- 1 zakje vanille suiker (10 g)
- 90 g amandelpoeder (of meel)
- 130 g boter op kamertemperatuur
- 2 eieren
- ½ tl kaneel
- ½ tl muskaatnoot
- Een snuifje gember (poeder of vers geraspt)

Werkwijze

1. Doe de bloem, de bloedsuiker, de vanillesuiker, het amandelpoeder, de boter, het ei en de kruiden in de kom en mix.
30 sec / snelheid 5
2. Verdeel het deeg in 2 delen, kneed kort tot een bol en verpak in plastic folie. Leg het minimum 1 uur in de koelkast.
3. Verwarm de oven tot 180°C.
4. Steek met een uitsteekvormpje de koekjes uit. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat alle koekjes dezelfde dikte en grootte hebben.
5. Bak de koekjes af gedurende 12 minuten.
6. Laat afkoelen op een rooster.

TIP: bloedsuiker of poedersuiker maak je zelf. Mix kristalsuiker gedurende 20-30 sec op snelheid 10! Leg best eerst een keukenrolpapiertje op je beker (onder het deksel). Dit om het stuiven tegen te gaan.