



VALENTIJNSKOEKJES

#FoodieFriday

Benodigdheden (16 koekjes)



225g boter
150g bruine suiker
8g vanillesuiker
1 eidooier
280g bloem
Snuifje zout
Aardbeienconfituur

Bereiding

Klop de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg daarna de eidooier toe en meng goed door elkaar. Voeg tot slot de bloem in porties toe en kneed tot een stevig deeg.

Laat het deeg afgedekt minimaal een uur rusten in de koelkast voordat je er mee verder gaat.

Neem een beetje deeg en rol het tot een balletje tussen je handpalmen. Plet het tot een fijn rond koekje. Je kan er nu een vorm uit prikken. Zorg ervoor dat je een even aantal koekjes hebt.

Laat de koekjes nog even rusten in de koelkast, om te voorkomen dat het binnenste uitgedrukte deel zou uitlopen in de oven.

Bak de koekjes op 180°C voor zo'n 16 minuten.

Laat de koekjes volledig afkoelen.

Als de koekjes koud zijn, kan je de confituur erbij nemen. Smeer een laagje op een van de koekjes en druk er dan een ander koekje op.

De confituur zorgt ervoor dat de koekjes wat zachter worden, dus als je knapperige koekjes wil, wacht je er best mee tot net voor het serveren.