

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.**