



Hartjeskoeken



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

125 gram boter (op kamertemperatuur)

55 gram suiker

180 gram bloem (niet zelfrijzend!)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de boter met de suiker en de bloem tot een kruimelig mengsel. Kneed dan tot een homogeen deeg en druk het een beetje plat. Zet een half uur afgedekt in de koelkast.
- 2.** Rol het deeg uit op een bebloemd oppervlak tot een dikte van 1 cm.
- 3.** Steek er met een hartjesvorm hartjes uit. Maak eventueel nog een gaatje (dit kun je doen met een rietje).
- 4.** Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en zet deze nog eens 20 minuten in de koelkast.
- 5.** Verwarm intussen de oven op 190°C. Bak de koekjes 15 à 20 minuten, tot ze mooi goudbruin zijn.
- 6.** Laat ze afkoelen op een rooster en rijg ze dan aan een lintje.