

## Boterbiesjes / Dutch Shortbread



### **Boodschappenlijstje**

85 gram boter, kamertemperatuur

100 gram witte basterdsuiker

rasp van  $\frac{1}{4}$  citroen

$\frac{1}{4}$  theelepel zout

1 vrije uitloop bio ei, kamertemperatuur

125 gram Zeeuwse bloem

125 gram bloem

$\frac{1}{2}$  theelepel baking soda

### **Zo maak je boterbiesjes**

Doe boter, basterdsuiker, citroenrasp en zout in een mixerkom en meng alles door elkaar.

Klop het ei los en mix het door, mix tot slot beide soorten bloem met baksoda en zout er door.

Kneed alles snel met de hand tot een samenhangend deeg.

Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

### **Verwarm de oven voor op 175 °C en leg een vel bakpapier op de bakplaat**

Kneed het deeg kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 1cm.

Steek hartjes uit het deeg, wij combineren grote en kleine harten.

Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in 15 en 12 minuten lichtbruin en gaar.

Laat de koekjes eerst even afkoelen op de bakplaat, daarna op een rooster.

## Boterbiesjes / Dutch Shortbread



### Shopping list

85g butter, room temperature  
100g white caster sugar  
zest of  $\frac{1}{4}$  lemon,  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon salt

1 free range organic egg, room temperature  
125g Zeeland flour  
125g plain flour  
a  $\frac{1}{2}$  teaspoon baking soda

### How to make butter biscuits

Put butter, caster sugar, lemon zest and salt in a mixer bowl and mix everything together. Whisk the egg and mix it through, finally mix in both types of flour with baking soda and salt. Quickly knead everything by hand into a cohesive dough. Wrap the dough in cling film and let it rest for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 175°C and place a sheet of baking paper on the baking tray

Knead the dough briefly and roll it out on a lightly floured work surface to a thickness of 1 cm. Cut hearts out of the dough, we combine large and small hearts. Put the biscuits on the baking tray and bake them for 15 and 12 minutes until light brown. Let the butter biscuits cool down on the baking tray first, then on a wire rack.