

# PIRAAT KOEKJES



## Ingredienten

Voor 30 koekjes

- 170 g boter, kamertemperatuur
- 100 g vloevende honing
- 1 ei
- 315 g bloem
- ½ theelepel zout



## Bereidingswijze

Meng de boter en honing met een elektrische mixer. Voeg het ei toe en meng opnieuw.

Spatel de bloem en het zout door het boter mengsel tot een zacht deeg. Laat het deeg 45 minuten rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit op een bebloemd werkvlak, bestuif ook zeker de bovenkant van het deeg met bloem.

Gebruikt een rond uitsteekvormpje om de koekjes uit te steken. Maak gezichtjes met de botte kant van een botermes en een satéprikker.

Bak 10-12 minuten in een op 170°C voorverwarmde oven. Let volledig afkoelen op een taartrooster.



Deel jouw foto's #kidibul

