



Boterkoek

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

175 pure ongezouten roomboter

100 gram glutenvrij havermeel

100 gram amandelmeel

140 gram lichte rietsuiker

2 gram bakpoeder

1 ei losgeklopt

5 gram vanille extract

Rasp van 1/2 citroen

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Boterkoek

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Snijd de boter in kleine blokjes en mix tot een romig geheel. Voeg tijdens het mixen het havermeel, het amandelmeel en de rietsuiker toe. Mix opnieuw en voeg dan het bakpoeder, 3/4 van het losgeklopte ei en het vanille extract toe. Tot slot rasp je de citroen ook boven de kom en mix je alles tot een plakkerig geheel.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe het deeg in een kom en dek af. Zet voor 1 uur in de koelkast. Vervolgens vet je de vorm in en verdeel je het deeg gelijkmatig over de vorm. Egaliseer het deeg met de bolle kant van een natte lepel. Maak eventueel met een vork nog een patroon. Bak daarna 30 minuten in een voorverwarmde oven.

Laat goed afkoelen in de vorm en je kunt van deze heerlijke boterkoek gaan genieten! Bewaar in de koelkast.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL