



Zachte citroenkoekjes met suiker

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 300 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 30 gram citroenrasp
- 345 gram speltmeel
- 5 gram bakpoeder
- 5 gram baking soda
- 225 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 1 ei
- 1 vanillestokje

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Zachte citroenkoekjes met suiker

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe 100 gram van de rietsuiker met 5 gram van de citroenrasp in een bord en kneed goed door elkaar. Zet even apart voor straks.

Meng vervolgens in een mengkom het speltmeel met het bakpoeder en de baking soda. Voeg de rest van de suiker (200 gram) en de citroenrasp (25 gram) toe samen met de zachte boter. Mix met een mixer tot een glad en fluffy geheel, ongeveer 2 minuten. Tot slot voeg je het ei toe en het merg van het vanillestokje. Meng voor nog 2 minuten.

Maak een hoopje van het deeg, haal door de citroensuiker en leg op een bakpapiertje op de bakplaat. Druk een beetje plat. Je kunt 12 grote koeken maken, maar je kunt ze natuurlijk ook kleiner maken. Bak ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven en laat goed afkoelen.

Je kunt nu van deze koekjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL