



## Un kurabiyesi / luchtige koekjes

Ongeveer 50 koekjes / Tijd: ongeveer 50-60 minuten

### Ingrediënten

500 g tarwebloem

40 g maïzena

80 g bloedsuiker (+ extra om te bestrooien achteraf)

1 zakje vanillesuiker (10 g)

250 g roomboter

5 el zonnebloemolie (50 g)

Snuifje zout

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Verwarm de roomboter 1 minuut in de microgolfoven tot ze zacht is.
3. Doe de tarwebloem, de bloedsuiker, de maïzena, de vanillesuiker, de zonnebloemolie en een snuifje zout in een grote kom en kneed tot een soepel deeg.

⚠ *Er zit geen ei in en door maïzena toe te voegen zal het deeg wat kruimelig blijven.*

ⓘ *Valt het deeg uit elkaar? Maak je handen nat en kneed dan verder.  
Blijft het deeg plakkerig? Voeg dan wat extra bloem toe.*

4. Verdeel het deeg in 6 stukken, maak van elk stuk een rol en rol deze dan een klein beetje plat met een deegroller.
5. Maak met de handen de zijkanten recht zodat een 'rechthoek' ontstaat.
6. Trek met een natte vork lijnen in het deeg en snijd dan elke rol schuin af in kleinere stukjes.
7. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.
8. Plaats de koekjes ongeveer 35 minuten in de oven tot ze een beetje lichtbruin kleuren en de randjes stevig aanvoelen.
9. Laat de koekjes afkoelen op een rooster en bestrooi ze met poedersuiker.



#### TIPS

*Het zijn luchtige koekjes die smelten op de tong.*

*Iets extra?*

- *Duw in elk stukje een amandel vooraleer je ze in de oven plaatst.*
- *Voeg aan een deel van het deeg cacaopoeder toe voor een chocoladeversie van de koekjes.*

#### **Nutritionele info (1 koekje)**

Energie (kcal)	90
E (g)	1,1
V (g)	5,1
KH (g)	9,7
KH-portie	ongeveer 0,8