

# ZIZO

## Dé glutenvrij specialist



### *Kleine Boterkoekjes van Teff wit of bruin.*

#### *Ingrediënten:*

*100 g margarine of boter  
85 g witte basterd suiker  
25 ml ei (of koffiemelk)  
1 g zout  
0,5 g bakpoeder  
100 g Teff meel wit of bruin*

#### *Benodigdheden :*

*Beslagkom  
Zeef  
Platte vormpjes hoogte 2 cm en een  
doorsnede van 9 cm  
Oven 220 gr <sup>®</sup>C ( 10 min voorverwarmen)*

#### *Bereiding :*

*Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Maak de boter zacht en meng deze met suiker, zout en ei tot een glad geheel. Het Teff meel en bakpoeder door een zeef bij het boter suikermengsel voegen. Alles verkruimelen en kneden tot het een soepel deeg is. Vul 40 tot 45 gram deeg in het ingevette vormpje en verdeel het deeg zo goed mogelijk. Daarna het deeg bestrijken met ei ( of koffiemelk). Eventueel afwerken met gehalveerde amandelen of walnoten (het geheel nog een keer bestrijken met ei of koffiemelk). Bakken gedurende 9 minuten iets onder midden van een voorverwarmde oven van 220 graden.*

*De boterkoekjes zijn 7 dagen houdbaar.*

*Tip : Voeg eventueel gehalveerde walnoten of amandelen toe.*

