



Bijgerechten

Hartige tijmbiscuits

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels tijmblaadjes (verse)
100 gram amandelmeel
1 theelepel bakpoeder
200 gram bloem
40 gram poedersuiker
40 gram fijne suiker
60 gram boter (in blokjes)
1 ei
snuifje zout

Bereidingswijze

Zeef de bloem in een kom en voeg de rest van de droge ingrediënten toe. Meng alles goed onder elkaar

Voeg nu de blokjes boter, het ei en de tijmblaadjes bij het droge mengsel. Meng de boter zachtjes door het bloemmengsel. Rol het deeg in plastic folie en laat 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit tot een dunne lap van 3 mm dik en gebruik een stervormige koekjessteker. Leg de sterren op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in 12 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster.

Keukenbenodigheden

Zeef
Oven

