



Overige

Sprints koekjes

Voor 8 personen.

Ingrediënten

225 gram roomboter (zachte, ongezoeten)

250 gram bloem

115 gram suiker (kristal of basterd)

7 gram citroenschillen (geraspt)

2 gram zout

25 gram eieren

Bereidingswijze

Laat de roomboter goed zacht worden op kamertemperatuur (niet smelten!), tot de consistentie van yoghurt.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Roer intussen de boter, basterdsuiker, citroenrasp en zout tot een luchtig mengsel. Voeg het ei toe en draai goed door het botermengsel. Voeg in delen de bloem toe en mix in de laagste versnelling. Zet de mixer daarna wat hoger om het deeg luchtig te maken. Zo zorg je ervoor dat het deeg niet uithardt tijdens het bakken.

Doe het deeg direct in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit de gewenste vorm op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak 20 minuten tot de sprints licht goudbruin zijn. Laat afkoelen en bewaar in een luchtdicht afgesloten trommel.

Tip: Hoe bepaal je de grammage van het ei? Kluts het ei (of de eieren) in een kommetje en weeg af tot het gewenste resultaat.

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

