



Boterkoek

Een dichte, boterige koek met een zacht binnenste en een goudbruine, licht knapperige bovenkant. Simpel maar verslavend lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	10	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 250 gr zachte boter
- 250 gr suiker
- 250 gr bloem
- 1 ei
- 1 snuf zout
- 1 tl vanille-extract
- 1 eigeel (voor het bestrijken)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en beboter een lage ronde bakvorm van 24 cm.
2. Meng de zachte boter met de suiker tot een romige massa.
3. Voeg het ei (hou een klein beetje eigeel apart), het zout en de vanille toe en meng door.
4. Spatel de bloem erdoor tot een samenhangend maar niet te lang gekneet deeg.
5. Druk het deeg gelijkmatig in de vorm en strijk de bovenkant glad.
6. Bestrijk de bovenkant met het achtergehouden eigeel en trek er met een vork een ruitpatroon in.
7. Bak 28 tot 32 minuten tot de bovenkant goudbruin is; het midden mag nog zacht aanvoelen.
8. Laat de boterkoek volledig afkoelen in de vorm zodat hij opstijft voor je hem aansnijdt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be