

Van de molenaars van Molen de Weert

Speltkoekjes



Molen de Weert
Meppel

Benodigheden:

(basisrecept voor 20 koekjes)

- 200 gram spelt
- 100 gram boter
- 75 gram witte basterdsuiker

Algemeen:

Mengkom, vormpjes, oven en Aluminiumfolie.

Het basisrecept voor het maken van speltkoekjes is heel eenvoudig. Je neemt een bakplaat, mengkom, spelt, boter en suiker. Daarna kun je gelijk beginnen met het maken van het deeg.

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten in een kom en kneed het deeg stevig. Maak van het deeg een rol ter grootte van de koekjes. Rol het deeg in aluminiumfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Snijd de rol in plakjes, ongeveer 0,5 tot 1 cm dikte. Afhankelijk van hoe dik je de koekjes wilt. Leg ze op een bakblik (bekleed met bakpapier). Bak de koekjes bruin in 15 minuten in een voor verwarmde oven op 175 graden.

Eetsmakelijk