



Glutenvrij hoort erbij!

Boterkoek



Ingrediënten

- 1 citroen
- 150 gram witte basterdsuiker
- 175 gram roomboter
- 200 gram witte bloem,
bijvoorbeeld DovesFarm
- Mespunt zout
- 1 theelepel fiberhusk
- 1 eidooier
- 1 eetlepel slagroom, koffiemelk of kookroom

Ook nog doen van tevoren

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Ronde vorm van 20 cm doorsnede, ingevet (een siliconenvorm hoeft niet ingevet te worden).

Bereiding

- Was de citroen met lauw water en maak hem goed droog.
 - Rasp de helft van de schil boven een kom.
 - Voeg suiker, roomboter, bloem, zout en eidooier toe in dezelfde kom.
 - Kneed met de mixer met kneedhaken of de keukenmachine tot een soepel deeg.
 - Druk het deeg gelijkmatig uit in de vorm.
 - Bestrijk het deeg met room of koffiemelk.
 - Snij met de achterkant van een mes ondiepe ruitjes in de koek.
 - Bak de koek in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.
 - Laat de koek helemaal in de vorm afkoelen voordat je er blokjes of puntjes van snijdt.
- Tip: bestrooi de koek voor het bakken met stukjes gember, amandelschaafsel of geraspte appel.

