

Recept Turkse koekjes

Aantal personen: Niet van toepassing (30 stuks)

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Bloem	200 gram
Boter/margarine (op kamertemperatuur)	100 gram
Suiker	100 gram
Ei	1
Zout	1/4 mespuntje
Gedroogde abrikozen	100 gram
Poedersuiker	

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Weeg alle ingrediënten af.	Weegschaal	10 minuten
2	Snij de abrikozen en de boter in zeer kleine stukjes.	Koksmes, snijplank	2 minuten
3	Zet de oven aan op 175°C en leg het bakpapier op de bakplaat.	Oven, bakpapier, bakplaat	1 minuut
4	Mix de suiker, het zout en het ei tot een crème.	Mixer, kom	2 minuten
5	Voeg de abrikozen, de bloem en de boter toe.	Kom	1 minuut
6	Kneed het deeg met je handen. Let op: zorg ervoor dat je het deeg niet te lang in je handen houdt. Tip: gebruik eventueel extra bloem aan je handen om makkelijker te werken.		1 minuut
7	Maak er een iets plakken deegbal van en verdeel het deeg in 30 stukjes: <ul style="list-style-type: none"> rol de stukjes tot dikke knikkers snij met een mes een ster in de bol en leg de stukjes op de bakplaat met bakpapier. 	Placemats, koksmes, snijplank, oven, bakplaat, bakpapier	3 minuten
8	Laat de stukjes 20 minuten bakken. Daarna laat je de koekjes afkoelen en bestrooi je ze met poedersuiker.	Oven	20 minuten
Totale tijd			40 minuten