

# Lavendel Koekjes

## Wat heb je nodig:

- 300 gram bloem
- 200 gram boter
- 125 gram basterd suiker
- 1 klein ei
- een snuffje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 afgestreken lepel lavendelbloemen

## Hoe maak je het:

1. Zeef de bloem en werk er zo snel mogelijk met koele handen de suiker en kleine stukjes boter door.
2. Voeg ei, zout, vanillesuiker en lavendelbloemen toe en kneed het mengsel tot een samenhangende deegbal.
3. Leg het deeg een half uur in de koelkast.
4. Rol het deeg uit tot een lap van een halve centimeter dikte en steek er met een passend vormpje koekjes uit.
5. Leg de koekjes op een licht beboterde bakplaat en bak ze 20 minuten op 160 graden.

## Tips:

Voeg wat citroensap aan het deeg toe.

