

## TRADITIONAL SCOTTISH SHORTBREAD THERMOMIX



**Shortbread** is een soort [zandkoekje](#) dat in het [Verenigd Koninkrijk](#) traditioneel gemaakt wordt van een deel [suiker](#), twee delen [boter](#) en drie delen [bloem](#). Dit is in termen van gewicht, dus bijvoorbeeld 100 gram suiker, 200 gram boter en 300 gram bloem.

### Ingredienten

- 60 g rijstbloem (rijstgriesmeel)
- 120 g boter op kamertemperatuur
- 60 g bastaard suiker (cassonade)
- 180 g bloem

### Werkwijze

1. indien je geen rijstbloem hebt kan je die zelf maken door witte rijst te malen in je thermomix  
**30 sec / snelheid 10**  
doe de rijstbloem in een kommetje en zet even aan de kant
2. zet de vlinder op de messen  
doe de boter in stukjes in de beker, samen met de suiker en klop op  
**10 sec / snelheid 4**  
schraap het mengsel naar beneden  
**10 sec / snelheid 4**
3. verwijder de vlinder
4. zeef de bloem en de rijstbloem en voeg toe in de beker  
**1 min / deegfunctie**  
schraap het mengsel naar beneden  
**1 min / deegfunctie**
5. Haal het (zeer kruimelig) deeg uit de beker. Kneed voorzichtig tot een bol en rol uit met een deegrol.  
Snij koekjes uit met een uitsteker. Leg ze op een bakplaat.
6. bak ongeveer 20-30 min in een oven op 150°C
7. haal de koekjes uit de oven en laat afkoelen op een rooster

