

Boterkoek, czyli przepyszne ciasto maślane rodem z Holandii



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Forma o średnicy około 20 cm

masło 82%	200 gramy
mąka pszenna	200 gramy
cukier brązowy	200 gramy
jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta

Ponadto:

mleko	2 łyżki
płatki migdałowe	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło wymieszać z cukrem.

Dodać mąkę, jajko oraz szczyptę soli.

Całość dokładnie wymieszać, a następnie szybko i delikatnie zagnieść za pomocą dłoni.
(Mogą pozostać niewielkie grudki.)

Powstałą masę przełożyć (lekką dociskając) do formy uprzednio wysłanej papierem do pieczenia.

Wierzch posmarować mlekiem lub mlekiem połączonym z żółtkiem i widelcem zrobić kratkę.

Na końcu powierzchnię ciasta posypać odrobiną płatków migdałowych.

Boterkoek wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 30 minut w 180 stopniach.

(Ciasto powinno lekko podrosnąć i być odrobinę zarumienione.)

Kroić po całkowitym ostudzeniu.