



Lintzerdeeg

500 g boter
500 g broyage nr.5 of S150
2,5 g kaneel
5 g bakpoeder
2 stuks eieren
1 stuk eierdooier
750 g bloem

- Meng de boter en de suiker goed met elkaar en voeg de broyage, de kaneel toe.
- Voeg de eieren geleidelijk toe.
- Zeef de bloem en het bakpoeder samen.
- Voeg als laatste de bloem toe en kneed er een deeg van zonder het deeg taai te maken (= kort). - Laat het deeg opstijven in een frisse plaats, bedekken met een plastic om verkorsten te voorkomen.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --