

## KERSTSTERREN MET RAS EL HANOUT



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Ras el Hanout 450g

### INGREDIËNTEN

4 

- 100 g bloem
- 75 g ongezoeten roomboter in kleine stukjes
- 50 g witte basterdsuiker
- 10 g Bresc Ras el hanout
- 1/2 st ei
- 1 st sinaasappel (geraspte schil)

### BEREIDINGSWIJZE

Kneed alle ingrediënten tot een soepel deeg. Laat het deeg ongeveer 45 minuten in de koelkast rusten. Bestuif het werkblad met bloem en rol hierop het deeg uit tot een dikte van circa een halve centimeter. Steek sterren uit met een koeksteker. Steek tevens een rondje uit het midden van de ster. Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten op 160 °C in het midden van de oven gaar.