

Kaasstengels

Ingrediënten

- 240 gram bloem
- 120 gram gemalen kaas
- 120 gram zachte boter
- 4 petits suisses
- 1 eigeel
- zout

Werkwijze

1. Meng de petits suisses, het meel, de boter, de gemalen kaas en het zout. Laat dit 1 uur rusten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Leg wat meel op het werkblad. Rol het deeg met een roller uit tot 3 millimeter dikte.
4. Leg op de bakplaat aluminiumfolie. Snijd het deeg in rechthoekjes en leg deze op de bakplaat. Bestrijk ze met eigeel.
5. Bak de kaasstengels ongeveer 18 minuten.