

kortpad skilferkors



Kortpad ~ Skilferkors vir pasteie

4 k koekmeel

2 tl kremetart

knypie sout

350g koue botter

3 eiergele

ongeveer 200 ml yskoue

sonneblomolie

2 el koue botter, gerasper

koppie sodawater

Sif koekmeel, kremetart en sout saam.

Vryf die 350 g botter in tot krummelrig.

Klits eiergele liggies en meng met sodawater.

Sny die eierwater in die meelmengsel en meng tot hanteerbare deeg. Draai die deeg in botterpapier toe en sit ongeveer 15 min in koelkas. Smeer die olie liggies op die werkvlak en rol die verkoelde deeg dun in 'n reghoek daarop uit – moenie rek en trek.

Strooi helfte van gerasperde botter daaroor. Vou die vier hoeke van reghoek na mekaar toe.

Draai deeg in botterpapier toe en sit 30 min lank in yskas.

Rol deeg weer uit tot 'n reghoek en strooi orige botter oor.

Vou weer toe en draai in botterpapier toe en hou in koelkas tot gebruik. Rol uit .