Roemenië

Zi şi noapte
Dag en nacht

150 gr. boter
75 gr. poedersuiker
1 ei
200 gr. bloem
een mespuntje zout
sinaasappel essence
1 el. cacaopoeder

Doe de boter in een kom en laat hem zacht worden. Het helpt een stuk als je de boter met twee messen in stukjes snijd.

Klop het ei en meng het met poedersuiker, zout en een paar druppels sinaasappel essence. Giet het over de boter.

Voeg geleidelijk de bloem toe en kneed de massa tot je een soepel deeg hebt gemaakt. Verdeel het deeg in tweeën en vermeng een helft met het cacaopoeder.

Rol de deegballen uit tot twee even grote vellen en leg de donkere op de witte. Maar pas op: het deeg breekt gemakkelijk, daarom is het best om het uit te rollen op een vel folie, en het met behulp daarvan op elkaar te leggen.

Rol de vellen deeg dan voorzichtig maar stevig op en wikkel het in de folie. Leg de rol in de koelkast om op te stijven, minstens een half uur.

Nu het deeg stijf is kun je het makkelijk snijden: snijd het in 1 cm. dikke plakken. Bedek een ovenplaat met bakpapier en leg daar de schijven op, met een beetje ruimte ertussen. Bak ze in een matig hete oven gaar, tot ze mooi kleuren. Dat duurt ongeveer 12 minuten. Houd ze in de gaten want ze verbranden gemakkelijk. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.