

**Ik bak met oma vaak koekjes.
Dit is het recept.
Gaan jullie ook bakken?**



OMA'S KOEKJES

Recept voor circa 25 koekjes.
Tijd: 60 min. + 10 min in de oven.

BENODIGDHEDEN

- 1 tl koek- en speculaas kruiden
- 1 ei
- 175 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 280 gr bloem
- 130 gr boter (op kamertemperatuur)
- half zakje bakpoeder



& ZO MAAK JE DE KOEKJES

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de boter en suiker met een mixer. Doe dit ongeveer 5-10 minuten. Voeg dan de koekkruiden, ei en vanillesuiker toe. Nogmaals goed mengen en daarna kan beetje voor beetje het bloem en de bakpoeder erbij. Schep dit met een lepel door het beslag. Vorm met je handen een mooie bal van het deeg. Wikkel het deeg in een stuk plasticfolie en leg het deeg ongeveer 30 minuten in de koelkast. Verdeel wat bloem over je aanrecht. Rol circa 1/3 van het deeg uit. Steek nu de koekjes uit in de gewenste vorm.

Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten af totdat het randje lichtbruin is.
Laat ze afkoelen en daarna lekker smullen

SMAKELIJK ETEN!

