

Koekjes

Ingrediënten:

Voor de koekjes:

- 250g (volkoren) bloem
- 100g (riet)suiker
- 150g plantaardige vetstof (bv. Alpro® bakken en braden)
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker

Eventueel voor de versiering:

- Glazuur
(meng +/- 8 eetlepels bloedsuiker met +/- 1 eetlepel water tot een dik papje)
- Versieringen (bv; rozijnen, hagelslag, gekleurde bolletjes, ...)

Bereidingswijze:



Doe de bloem, de suiker, het zakje vanillesuiker in een kom en meng. Voeg het ei en de vetstof toe en kneed goed. Het deeg is dan klaar. Maak er een deegbal van en laat afgedekt 30 minuten rusten in de koelkast of 10-15 minuten in de diepvries. Vraag aan een volwassene om de oven op 200°C voor te verwarmen.



Bestrooi het werkvlak met een beetje bloem. Rol een deel van de deegbal plat met een deegrol. Steek er met uitsteekvormpjes figuurtjes uit. Leg de figuurtjes op een bakplaat met bakpapier.



Vraag aan een volwassene om de koekjes in de oven te zetten. Laat de koekjes in +/- 8 minuten bakken tot ze goudbruin zijn. Haal de bakplaat voorzichtig uit de oven en laat de koekjes afkoelen op een rooster. Laat je helpen door een volwassene.

Koekjes versieren (eventueel):



Dop elk koekje in de glazuur en strijk het uit over het koekje. Versier het naar eigen smaak met bv: hagelslag, rozijnen, gekleurde bolletjes,.... Laat de versierde koekjes even drogen.



Surf voor meer inspiratie en recepten naar <https://lekkere-inspiratie.com>