

Suiker koekjes die niet uitlopen.

Wat heb je nodig?

- keukenmachine
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 75 gram poedersuiker
- snuffje zout
- 200 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 1 ei (M)
- 400 gram bloem

Hoe maak je ze?

1. Mix de kristalsuiker, poedersuiker en boter romig op de laagste stand. Voeg dan het ei toe en mix tot dit volledig is opgenomen. Zet de machine uit en schraap de zijkanten van de kom schoon en mix dit nog even kort door elkaar.
2. Voeg de bloem en het zout toe en zet de mixer op de laagste stand. Het deeg is klaar wanneer het niet meer aan de kom blijft plakken. Is het nog erg plakkerig? Voeg dan een beetje bloem toe.
3. Rol het deeg uit tot ongeveer 0,5cm dik. Dit kan je doen door je werkblad te bestuiven met wat bloem of het deeg uit te rollen tussen 2 bakpapieren.
4. Je kan er nu voor kiezen om het uitgerolde deeg in de koelkast te zetten, hierdoor is het gemakkelijker om sommige vormen uit het deeg te halen. Wil je niet wachten, dan kan je meteen beginnen en de vormen uit het deeg steken.
5. Leg de uitgestoken vormen een half uurtje in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden en bak de koekjes in ongeveer 16 minuten bruin.
7. Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Suiker koekjes die niet uitlopen.

Wat heb je nodig?

- keukenmachine
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 75 gram poedersuiker
- snuffje zout
- 200 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 1 ei (M)
- 400 gram bloem

Hoe maak je ze?

1. Mix de kristalsuiker, poedersuiker en boter romig op de laagste stand. Voeg dan het ei toe en mix tot dit volledig is opgenomen. Zet de machine uit en schraap de zijkanten van de kom schoon en mix dit nog even kort door elkaar.
2. Voeg de bloem en het zout toe en zet de mixer op de laagste stand. Het deeg is klaar wanneer het niet meer aan de kom blijft plakken. Is het nog erg plakkerig? Voeg dan een beetje bloem toe.
3. Rol het deeg uit tot ongeveer 0,5cm dik. Dit kan je doen door je werkblad te bestuiven met wat bloem of het deeg uit te rollen tussen 2 bakpapieren.
4. Je kan er nu voor kiezen om het uitgerolde deeg in de koelkast te zetten, hierdoor is het gemakkelijker om sommige vormen uit het deeg te halen. Wil je niet wachten, dan kan je meteen beginnen en de vormen uit het deeg steken.
5. Leg de uitgestoken vormen een half uurtje in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden en bak de koekjes in ongeveer 16 minuten bruin.
7. Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Suiker koekjes die niet uitlopen.

Wat heb je nodig?

- keukenmachine
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 75 gram poedersuiker
- snuffje zout
- 200 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 1 ei (M)
- 400 gram bloem

Hoe maak je ze?

1. Mix de kristalsuiker, poedersuiker en boter romig op de laagste stand. Voeg dan het ei toe en mix tot dit volledig is opgenomen. Zet de machine uit en schraap de zijkanten van de kom schoon en mix dit nog even kort door elkaar.
2. Voeg de bloem en het zout toe en zet de mixer op de laagste stand. Het deeg is klaar wanneer het niet meer aan de kom blijft plakken. Is het nog erg plakkerig? Voeg dan een beetje bloem toe.
3. Rol het deeg uit tot ongeveer 0,5cm dik. Dit kan je doen door je werkblad te bestuiven met wat bloem of het deeg uit te rollen tussen 2 bakpapieren.
4. Je kan er nu voor kiezen om het uitgerolde deeg in de koelkast te zetten, hierdoor is het gemakkelijker om sommige vormen uit het deeg te halen. Wil je niet wachten, dan kan je meteen beginnen en de vormen uit het deeg steken.
5. Leg de uitgestoken vormen een half uurtje in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden en bak de koekjes in ongeveer 16 minuten bruin.
7. Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Suiker koekjes die niet uitlopen.

Wat heb je nodig?

- keukenmachine
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 75 gram poedersuiker
- snuffje zout
- 200 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 1 ei (M)
- 400 gram bloem

Hoe maak je ze?

1. Mix de kristalsuiker, poedersuiker en boter romig op de laagste stand. Voeg dan het ei toe en mix tot dit volledig is opgenomen. Zet de machine uit en schraap de zijkanten van de kom schoon en mix dit nog even kort door elkaar.
2. Voeg de bloem en het zout toe en zet de mixer op de laagste stand. Het deeg is klaar wanneer het niet meer aan de kom blijft plakken. Is het nog erg plakkerig? Voeg dan een beetje bloem toe.
3. Rol het deeg uit tot ongeveer 0,5cm dik. Dit kan je doen door je werkblad te bestuiven met wat bloem of het deeg uit te rollen tussen 2 bakpapieren.
4. Je kan er nu voor kiezen om het uitgerolde deeg in de koelkast te zetten, hierdoor is het gemakkelijker om sommige vormen uit het deeg te halen. Wil je niet wachten, dan kan je meteen beginnen en de vormen uit het deeg steken.
5. Leg de uitgestoken vormen een half uurtje in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden en bak de koekjes in ongeveer 16 minuten bruin.
7. Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.