





Koekjes bakken

Samen koekjes bakken op een regenachtige dag, is het leukste dat er is!

<p>Benodigdheden</p> 	<p>75 gram bloem 37,5 gram basterd suiker 50 gram (room)boter Weegschaal Beslagkom 2 messen Plastic folie Deegroller Uitsteekvormpjes Bakplaat</p>
<p>Waar te koop?</p>	<p>Supermarkt</p>
<p>Prijsindicatie</p>	<p>€ 0,20</p>
<p>Tijd</p>	<p>5 minuten voor het deeg 20 minuten rusttijd 5-15 minuten voor het uitsteken van de koekjes 20 minuten baktijd</p>
<p>Stap 1</p>	<p>Weeg de ingrediënten af en doe ze in de beslagkom</p>
<p>Stap 2</p> 	<p>Snij met twee messen de boter in kleine stukjes</p>
<p>Stap 3</p>	<p>Kneed met je handen het deeg tot een bal</p>
<p>Stap 4</p> 	<p>Pak de deegbal in, in plastic folie, en leg deze voor 20 minuten in de koelkast (dan kan de boter weer wat kouder worden)</p>

<p>Stap 5</p> 	<p>Verwarm de oven voor op 180 graden Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg tot een lap van ongeveer 0,5 cm dik</p>
<p>Stap 6</p>	<p>Steek met vormpjes leuke figuurtjes uit en leg deze op een bakplaat. Kneed het deeg weer tot een bal en rol opnieuw uit, net zolang totdat al het deeg op is</p>
<p>Stap 7</p>	<p>Bak de koekjes 15-20 minuten in de oven, totdat deze goudbruin zijn.</p>
<p>Stap 8</p>	<p>Het resultaat:</p> 