

Luchtig gebak

Hoe ga je te werk?



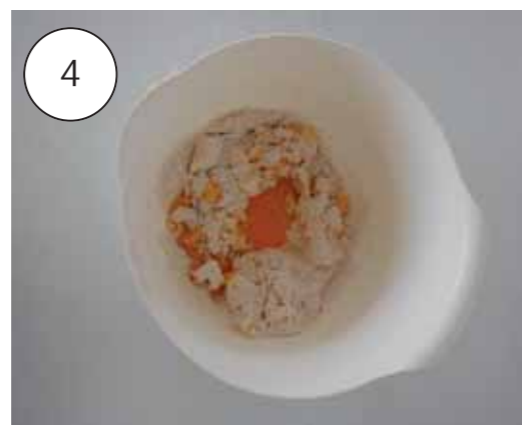
1 Weeg 200g bloem af. Plaats de mengkom op de weegschaal. Zeef de bloem in de mengkom



2 Zet de weegschaal terug op nul. Weeg 120g suiker af. Meng de bloem en suiker door elkaar.



3 Snij 120g boter in kleine stukjes en strooi ze bij de bloem.



4 Breek een ei boven het mengsel.



5 Knead alles tot een vast deeg.



6 Strooi wat bloem uit op een plank of op je werkblad. Leg je deeg in het midden. Strooi er ook wat bloem op.

Recept voor de lekkere koekjes

200g bloem

120g fijne suiker

120g boter

1 ei

Bloemsuiker

Snoep

Chocolade (fondue)

Zeef

Penseel

Mengkom

Mes en lepel

Weegschaal

Uitsteekringen

Deegrol

Houten plank



7 Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 1cm. Steek met een ring ronde vormen uit en leg ze voorzichtig op een bakplaat.



8 Knead de restjes deeg terug samen en rol uit. Snij met een mes rechthoekjes uit. Leg ze bij de rondjes op de bakplaat.



Bak de koekjes gedurende 15 min. in de oven.



9 Meng wat bloemsuiker met enkele druppels water tot een dikke brei. Dit is onze eetbare lijm.



10 Neem een rondje en een rechthoekje. Versier de koekjes met chocolade, de eetbare lijm en snoepjes. Smakelijk!