

# Piratenkoek

## Hoe ga je te werk?



1 Weeg 200g bloem af. Gebruik hiervoor het kommetje en 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 Piratenkoekjes

- 200g bloem
- 120g fijne suiker
- 120g boter
- 1 ei
- Bloemsuiker
- Snoep
- Zeef
- Mengkom
- 2 kommetjes
- Vork en mes
- Weegschaal
- Uitsteekringen
- Deegrol
- Plankje
- Servet



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



Bak de koekjes gedurende 15 min. in de oven.



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



9 Versier de koekjes met de eetbare lijm en snoepjes. Vouw met een servet een piratenmuts of gebruik bijvoorbeeld snoeppapier