

# Vanilleharten

## Wat heb je nodig

150 gram zachte boter  
300 gram kristalsuiker  
2 eieren  
1 theelepel vanillearoma  
350 gram bloem  
3 theelepels bakpoeder  
½ theelepel zout



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Doe de boter in een beslagkom.  
Mix de boter tot een romige massa.



Mix er lepel voor lepel de suiker door.  
Breek de eieren in een kopje en doe ze in de beslagkom.  
Doe de vanille erbij en mix het nog 2 minuten.



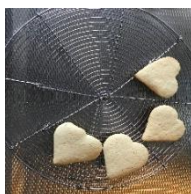
Roer de bakpoeder en het zout door de bloem.  
Zeef de bloem boven de beslagkom.  
Schep alles voorzichtig door elkaar, niet roeren.



Kneed het tot een glad deeg en maak er een bal van.  
Bestrooi het werkblad met bloem.  
Leg de deegbal op het werkblad.



Rol het deeg met een deegroller uit tot een lap van 3 mm dik.  
Steek hartjes uit het deeg met een uitsteekvormpje.  
Leg de hartjes op de bakplaat.



Schuif de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in 10 tot 12 minuten goudbruin.  
Laat de koekjes afkoelen op een rooster.