

Slagroom koekjes

Wat heb je nodig

225 gram bloem
125 ml slagroom
100 gram suiker
1 ei
1 theelepel baking soda
bloem voor het werkblad



Zet de oven op 150 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Scheid het ei met een eierscheider.
Doe de dooier in een kopje.



Doe de slagroom en de suiker in een beslagkom.
Klop de suiker en de slagroom tot een dikke massa.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Doe de bloem en de baking soda erbij.
Doe de eidooier er ook bij.



Meng alles door elkaar tot een zacht deeg.
Het blijft een beetje plakkerig.
Vorm het deeg tot een bol.



Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.



Steek rondjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat.
Gebruik hiervoor een uitsteekvorm of een glas.
Klop het eiwit lichtjes op.



Bestrijk de rondjes met het losgeklopte eiwit.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 tot 25 minuten goudbruin.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.