Ramadan koekjes

Wat heb je nodig

180 gram maïzena
125 gram gecondenseerde melk
70 gram boter (zacht)
1 ei

Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de maïzena in de zeef en roer het er door.
Scheid het ei met een eierscheider.
Doe de dooier in een kopje, het eiwit gebruik je niet.

Doe de gecondenseerde melk in een andere beslagkom.
Doe de boter en de eidooier erbij.
Mix alles goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Doe 3 eetlepels maïzena bij het botermengsel.
Roer het door elkaar.
Doe weer 3 eetlepels erbij en roer het door elkaar.
Herhaal tot de maïzena op is.

Kneed het met de handen door elkaar.
Maak een bal van het deeg.
Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het deeg 30 minute in de koelkast.

Zet de oven op 160 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol kleine balletjes van het deeg.
Leg ze op de bakplaat met voldoende tussenruimte.

Druk de bolletjes een beetje plat met een vork.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes ongeveer 10 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.