Stroop koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
200 gram suiker
200 gram boter
3 eetlepels keukenstroop
3 eetlepels fijne suiker
1 ei
3 theelepels bakpoeder
2 theelepels kaneel
1 snufje zout

Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de bloem en de suiker in de zeef.
Doe de kaneel, het bakpoeder en het zout er ook bij.
Roer alles door de zeef.

Doe de 200 gram suiker en de boter in een andere beslagkom.
Klop het met de mixer tot een romige massa.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Breek het ei in een kopje.
Doe het ei bij het botermengsel.
Klop het in 1 minuut door elkaar.
Schep de stroop erbij en klop het er door.

Doe de helft van het bloemmengsel bij het botermengsel.
Spatel het door elkaar.
Doe de rest erbij en spatel dit er ook door.
Kneed met de hand tot een bal en zet het 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 190 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol balletjes van het deeg van ongeveer 3 cm.

Schep 3 eetlepels fijne suiker op een bord.
Rol de balletjes door de suiker.
Leg de balletjes op de bakplaat.

De koekjes lopen nog wat uit, dus houd voldoende tussenruimte.
Druk de balletjes niet plat.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze ongeveer 12 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.