

Cheesecake koekjes

Wat heb je nodig

160 gram bloem
125 gram suiker
60 gram boter (zacht)
115 gram roomkaas

1 ei
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel vanille extract
1 snufje zout



Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje.



Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de bloem, het bakpoeder en het zout in de zeef.
Roer alles door de zeef.



Doe de boter in een andere beslagkom.
Doe de roomkaas erbij.
Klop dit met een mixer luchtig.



Doe de suiker er ook bij.
Klop dit goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe het ei en het vanille extract er ook bij.
Klop dit ook weer goed door elkaar.
Blijf kloppen tot het ei helemaal is opgenomen.



Doe het bloemmengsel bij het botermengsel.
Roer het voorzichtig door elkaar.
Schep met 2 eetlepels bolletjes van het beslag
Leg de bolletjes op de bakplaat, druk ze niet plat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 12 minuten gaar.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.