

Cranberry koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
75 gram suiker
60 gram boter (zacht)
50 gram gedroogde cranberries

1 ei
2 eetlepels citroensap
30 ml melk
bloem voor op het werkblad



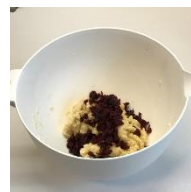
Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje.
Snijd de cranberries in kleine stukjes.



Doe de bloem en de suiker in een beslagkom.
Doe de boter en het ei er ook bij.
Doe de deeghaken in de mixer.
Mix alles door elkaar in ongeveer 3 minuten.



Doe het citroensap bij het mengsel.
Schenk de melk er ook bij.



Klop het met de mixer door elkaar.
Blijf kloppen tot een samenhangend deeg.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.
Doe de cranberries bij het deeg.



Kneed de cranberries met de hand door het deeg.
Zorg er voor dat het goed gemengd is.
Maak een bal van het deeg.
Strooi wat bloem op het werkblad.



Leg het deeg op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.
Steek er figuurtjes uit met een uitsteekvormpje.
Leg de koekjes op het bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten gaar.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.