

# Griesmeel koekjes

## Wat heb je nodig

250 gram griesmeel  
250 gram bloem  
100 gram suiker  
120 ml zonnebloemolie  
30 gram griesmeel

1 eetlepel vanillesuiker  
1 zakje bakpoeder  
1 ei  
120 ml melk



Breek het ei in een kopje en klop het los.  
Zet de oven op 160 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Doe 250 gram griesmeel in een beslagkom.  
Doe de bloem, de suiker en de vanillesuiker erbij.  
Doe de bakpoeder en zout er ook bij.  
Meng alles goed door elkaar.



Doe het geklopte ei bij het bloemmengsel.  
Schenk de olie er ook bij.



Schenk de melk er ook bij.  
Meng alles goed door elkaar.



Knead het met de hand tot een samenhangend deeg.  
Maak hier een bal van.  
Draai kleine balletjes van het deeg.



Doe 30 gram griesmeel op een groot bord.  
Rol de balletjes door de griesmeel.  
Leg de balletjes op de bakplaat.  
Laat voldoende ruimte tussen de balletjes.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak ze in ongeveer 17 minuten lichtbruin.  
Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat.  
Leg ze daarna op een taartrooster om verder af te koelen.