

Snelle koekjes

Wat heb je nodig

150 gram bloem
100 gram roomboter
65 gram suiker
1 zakje vanillesuiker

1 eetlepel suiker (om te strooien)
1 theelepel bakpoeder
1 snufje zout



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd de boter in kleine stukjes.
Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de bloem en het bakpoeder in de zeef en roer het er door.



Doe de kristalsuiker en de vanillesuiker bij de bloem.
Doe het zout er ook bij.
Roer alles door elkaar met een garde.



Doe de boter bij het bloemmengsel.
Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
Het mag nog wat brokkelig zijn.



Vorm een bal van het deeg.
Verdeel het deeg in 12 stukjes.
Rol er balletjes van en leg ze op de bakplaat.



Druk de balletjes plat met de onderkant van een glas.
Haal het glas er met een draaiende beweging weer af.
De koekjes moeten ongeveer 7 cm groot zijn.
Trek er met een vork een ruitjespatroon in.



Bestrooi ieder koekje met een beetje suiker.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar.
Ze moeten heel lichtbruin kleuren, zeker niet te donker.



Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat liggen.
Trek voorzichtig het bakpapier met de koekjes van de bakplaat.
Laat zo verder afkoelen op het aanrecht.