

Koffie koekjes

Wat heb je nodig

280 gram bloem
115 gram suiker
225 gram boter
1 ei

4 theelepels espresso oploskoffie
1 theelepel vanille extract
1 snufje zout



Scheid het ei met de eierscheider boven een kopje of glas.
Doe de dooier in een kopje, het eiwit gebruik je niet.
Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Klop de boter en suiker met de mixer tot een romig mengsel.



Doe de eidooier in de beslagkom.
Doe het vanille extract er ook bij.
Klop het met de mixer door elkaar.
Blijf kloppen tot het ei helemaal gemengd is.



Doe de bloem ook in de beslagkom.
Doe de espresso oploskoffie erbij.
Strooi het zout er ook bij.



Kneed het met de hand tot een stevig deeg.
Vorm er een bal van.
Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.
Haal het deeg uit de koelkast.
Verdeel het deeg in 16 gelijke stukjes.



Rol er balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Zorg voor voldoende ruimte tussen de balletjes.
Druk de balletjes plat met een vork.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 16 minuten gaar.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Bak de overige koekjes op dezelfde manier.