

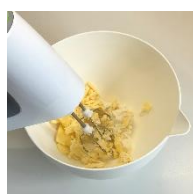
Oreo cheesecake cookies

Wat heb je nodig

130 gram bloem
100 gram roomkaas
100 gram boter (zacht)
150 gram suiker
10 Oreo koekjes



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Verkruimel de Oreo koekjes.
Leg de kruimels op een bord.



Doe de roomkaas in een beslagkom.
Doe de boter erbij.
Klop het met de mixer tot een romige massa.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe de suiker bij het botermengsel.
Mix het goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



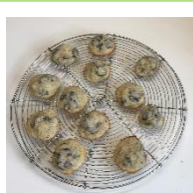
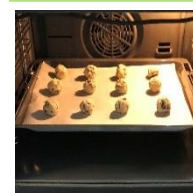
Doe er 3 eetlepels bloem bij.
Meng het met een spatel goed door elkaar.
Doe er weer 3 eetlepels bloem bij en meng het door elkaar.
Ga hier mee door tot de bloem op is.



Doe de verkruimelde Oreo koekjes erbij.
Meng alles goed door elkaar met de spatel.
Maak een bol van het deeg en verpak het in plastic folie.
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 180 graden.
Haal het deeg uit de koelkast en leg het op het werkblad.
Maak bolletjes ter grootte van 3 cm.
De bolletjes moeten 5 cm uit elkaar liggen.



Zet de bakplaat in de oven en bak 10 tot 12 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.
Bak de rest van het deeg op dezelfde manier.