

Vijgen koekjes

Wat heb je nodig

200 gram bloem
100 gram suiker
75 ml zonnebloem olie
75 ml water

75 gram gedroogde vijgen
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel vanille-extract
1 snufje zout



Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd de vijgen in kleine stukjes.



Doe de bloem en de suiker in een beslagkom.
Doe het zout en het bakpoeder erbij.
Roer het goed door elkaar.



Schenk de olie ook in de beslagkom.
Schenk het water erbij.



Doe het vanille-extract er ook bij.
Knead het met de hand tot een soepel deeg.



Doe de gesneden vijgen bij het deeg.
Knead de vijgen door het deeg.
Maak een bal van het deeg.



Verdeel het deeg in 16 gelijke stukjes.
Rol er balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.



Druk de balletjes plat met de achterkant van een lepel.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes ongeveer 17 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.