

Nijntje koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
150 gram boter (zacht)
100 gram basterdsuiker
1 snufje zout
1 theelepel vanille extract
bloem voor op het werkblad



Nijntje uitsteekvormpjes



Hang een zeef boven een beslagkom.

Doe de bloem in de zeef.

Doe het zout er ook bij.

Roer alles door de zeef.



Doe de boter bij de bloem in de beslagkom.

Doe de basterdsuiker erbij.

Doe het vanille extract er ook bij.



Kneed het met de hand door elkaar.

Kneed het tot een samenhangend deeg.

Maak een bal van het deeg.



Verpak het deeg in plastic folie.

Leg het deeg 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 150 graden.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Strooi wat bloem op het werkblad.

Haal het deeg uit de koelkast.

Leg het deeg op het werkblad.

Rol het deeg uit tot een lap van ½ cm dik.



Steek koekjes uit het deeg.

Gebruik hiervoor de Nijntje uitsteekvormpjes.

Leg de koekjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.

Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.

Bewaar de koekjes in een goed afsluitbare koektrommel.