

GEZELLIG THUIS KOKEN EN BAKKEN MET JULES



1 Jules maakt koekjes

Elke peuter eet graag koekjes, ook Jules.

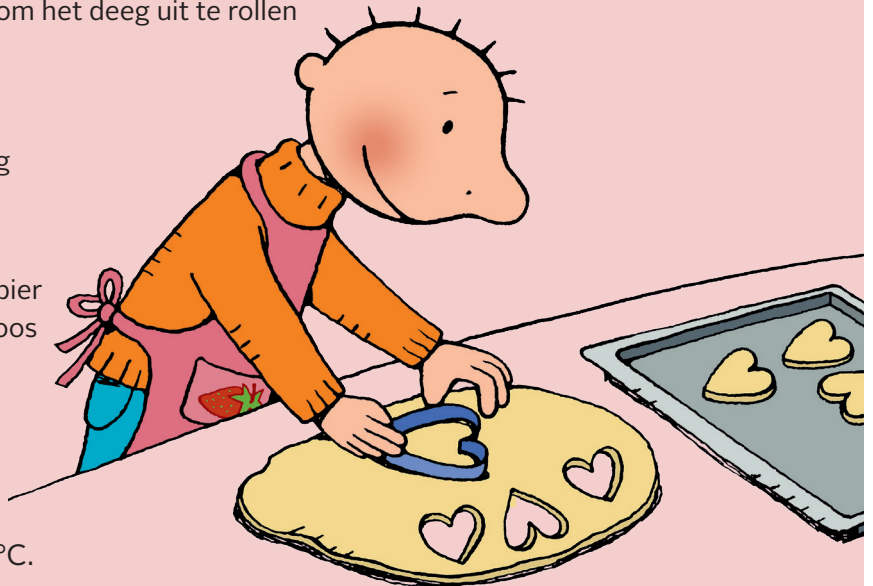
Maak deze lekkere koekjes in de gekste vormen en smullen maar!

INGREDIËNTEN

- 200 g boter
- 250 g bloem + ook een beetje om het deeg uit te rollen
- 5 g bakpoeder (ca. 1/3 zakje)
- 100 g suiker
- 2 eierdooiers
- poedersuiker voor de versiering
- een snuifje zout

EXTRA

- 2 bakplaten bedekt met bakpapier
- plasticfolie of grote voorraaddoos
- deegroller
- steekvormpjes voor koekjes



RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom.
3. Voeg de suiker, een snuifje zout, de eierdooiers en de boter toe.
4. Meng alle ingrediënten tot een stevig en glad deeg. Rol het deeg tot een bol, rol in folie (of leg het in een grote voorraaddoos) en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Bestuif het werkblad met een beetje bloem en rol het deeg ongeveer een halve centimeter dik uit.
6. Druk met een steekvormpje (of met de rand van een glas) figuren uit het deeg en leg ze op de met bakpapier bedekte bakplaat. Vouw de deegrestjes op elkaar, rol ze opnieuw uit en druk er meer vormpjes uit tot je deeg helemaal opgewerkt is.
7. Bak de koekjes in de voorverwarmde oven in 15-20 minuten goudbruin. Laat de koekjes op de bakplaat afkoelen. Bestuif de afgekoelde koekjes eventueel met poedersuiker.