|  |
| --- |
| **Stappenplan koekjes bakken** |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  * Boter 225 gr * Suiker 120 gr * Vanillesuiker 1 zakje (8gram) * Eidooier (geel) 1 * Bloem 280 gr * Eventueel kan je chocoladedruppels (wit, melk of fondant) toevoegen aan het deeg. | |
|  |  |
| Werkvolgorde | Keukenmateriaal |
| 1. **Weeg de bloem, de suiker en de vetstof af.**   Afbeeldingsresultaat voor bloem weegschaal | * Keukenweegschaal * 3 kommetjes * Lepel |
| 1. **Smelt de vetstof in een steelpan op een laag vuur.  De boter mag *niet* bruin kleuren.**   Gerelateerde afbeelding | * Steelpan |
| 1. **Splits het ei.** | * 2 mengkommen |
| 1. **Meng de boter en de suiker tot een romig geheel. Voeg het eigeel toe en meng tot het volledig is opgenomen.**   Gerelateerde afbeelding | - Mengkom  - Garde  - Spatel |
| 1. **Zeef de bloem en voeg beetje bij beetje toe aan het deeg. Kneed tot een stevig deeg.**   Afbeeldingsresultaat voor bloem zeven | * Zeef * Garde |
| 1. **Wikkel het deeg in folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.**   Afbeeldingsresultaat voor deeg in folie | * Plasticfolie |
| 1. **Bekleed een bakplaat met bakpapier en maak balletjes van het deeg. Druk de balletjes een beetje plat met een vork.** | * Bakplaat * Bakpapier * Pottenlikker |
| 1. **Bak de koekjes 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.** | * Oven |
| 1. **Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat voor je ze op een rooster legt.**   Afbeeldingsresultaat voor koekjesdeeg in balletjes | * Rooster |