|  |
| --- |
| **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
 |