

# Koekjes

## Voor 30 koekjes:

- 210 gram bloem;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 85 gram lichte basterdsuiker;
- 125 gram boter op kamertemperatuur;
- 1 ei, geklutst;
- 1 eetlepel melk;
- Snufje zout.



## Ter decoratie:

- 1 ei, geklutst
- Amandschaafsel
- Grove suiker

## Vorbereiding:

- Verwarm je oven voor op 180 graden.
- Pak een grote kom en doe de bloem, bakpoeder, basterdsuiker, boter, ei, melk en zout erin. Kneed het tot een soepel deeg en strooi er een beetje bloem over.
- Wikkel in vershoud-folie en leg minstens een half uur in de koelkast.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een plak van ongeveer vier millimeter dikte.
- Maak de koekjes door de vormpjes met een glas of koekjesstekers uit het deeg te steken. Steek ook in het midden van het koekje een gaatje van ongeveer een centimeter doorsnee. Hier kan je bijvoorbeeld een appelboor voor gebruiken.
- Leg alle koekjes op een ingevette of met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met het ei. Versier met het amandelschaafsel en eventueel suiker.
- 

## Bakken:

- Bak de koekjes in tien tot vijftien minuutjes gaar.

