Recept voor knapperige koekjes

- *1 ei*
- *150 g poedersuiker*
- *200 g boter*
- *Een snuifje zout*
- *420 g tarwebloem*
- *1 eetlepel kaneel of cacao als u dat wenst*

Bereiding:

Meng het ei met de poedersuiker. Daarna de boter, het zout en eventueel de kaneel of cacao toevoegen. Tenslotte kan u met de bloem alles kneden tot een homogeen deeg. Bestrooi het werkoppervlak met bloem. Rol met een gladde deegrol het deeg 3 mm dik uit. Strooi wat bloem op het deeg zodat niks aan de Folkroll blijft kleven. Rol nu voorzichtig en gelijkmatig met de Folkroll over het deeg. Vorm nu de koekjes met behulp van uitsteekvormen. Leg deze op een, met bakpapier beklede, bakplaat en bak de koekjes gedurende 8 à 10 minuten op 180°C. Was het product niet in de vaatwasmachine

Bereidingswijze:

Rol eerst het afgewerkte deeg met een gladde deegroller uit, tot ca. 3 mm dik. Strooi wat bloem over het uitgerolde deeg zodat de Folkroll deegroller niet aan het deeg blijft plakken. Rol nu voorzichtig uw Folkroll-deegroller met gelijkmatige kracht over het deeg. Steek de koekjes met een uitsteekvormpje uit en bak ze in de oven. Bewaar de koekjes nadat ze afgekoeld zijn luchtdicht!

Eet smakelijk!

Recept voor knapperige koekjes

- *1 ei*
- *150 g poedersuiker*
- *200 g boter*
- *Een snuifje zout*
- *420 g tarwebloem*
- *1 eetlepel kaneel of cacao als u dat wenst*

Bereiding:

Meng het ei met de poedersuiker. Daarna de boter, het zout en eventueel de kaneel of cacao toevoegen. Tenslotte kan u met de bloem alles kneden tot een homogeen deeg. Bestrooi het werkoppervlak met bloem. Rol met een gladde deegrol het deeg 3 mm dik uit. Strooi wat bloem op het deeg zodat niks aan de Folkroll blijft kleven. Druk de koekjesstempel voorzichtig in het beslag. Vorm nu de koekjes met behulp van uitsteekvormen of een deegwiel. Leg deze op een, met bakpapier beklede, bakplaat en bak de koekjes gedurende 8 à 10 minuten op 180°C. Was het product niet in de vaatwasmachine

Bereidingswijze:

Rol het afgewerkte deeg eerst met een gladde deegroller uit tot een dikte van ca. 3 mm. Strooi wat bloem over het uitgerolde deeg, zodat het niet aan de koekjesstempel blijft kleven. Druk nu voorzichtig de stempel in het deeg, één koekje per keer, bij voorkeur op een rij. Zo krijgt u een optimale deegopbrengst en kunt u de koekjes gemakkelijk uitsnijden met een deegwieltje of uitsnijden met een koekjessteker. Nu bakken in de oven. Bewaar de koekjes na het afkoelen in een luchtdichte doos.

Eet smakelijk!