Lucifer koekjes

Wat heb je nodig?

- Koekjesdeeg
- Citroen
- Poedersuiker
- Ei
- Voedingskleurstof
- Beetje bloem



Hoe maak je dit?

1



Rol het deeg goed uit. Gebruik wat bloem op de deegroller. En maak met een lineaal rechte lijnen en snijd met een mes de 'houtjes' van de lucifer. Zet deze 10 minuten in de oven.

2



Nu ga je het 'topje' maken. Doe alleen het eiwit in een schaaltje en klop deze totdat het wit is.

3



Doe hier nu wat poeder-suiker en citroen bij.

4



Voeg nu de kleurstof toe en roeren maar!

5



Haal de koekjes uit de oven en doop deze met het topje in de schaal. Eet smakelijk!

ZIN in Zappelin

Recept voor koekjesdeeg

Wat heb je nodig?



- 250 Gram bloem
- 125 Gram poedersuiker
- 125 gram zachte boter
- Zakje vanillesuiker
- Puntje zout
- Twee eierdooiers

Hoe maak je dit?

1. Meng de zachte boter en bloem tot een kruimelig deeg.
2. In een aparte schaal zeef je de poedersuiker en voeg je vanillesuiker, zout en twee eierdooiers samen.
3. Voeg deze ingrediënten samen . Ook het deeg. En kneed met je handen alles tot een grote bal.
4. Bedek de deegbal met huishoudfolie en laat de bal een half uurtje in de ijskast liggen.