



RECEPT



Koeien koekjes

AAN DE SLAG!

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C en mix de bloem, boter, suiker en ei tot een stevig deeg. Laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
- 2 Rol het deeg uit en steek met een ronde vorm koekjes uit.
- 3 Bak de koekjes 10-12 minuten tot ze lichtbruin zijn.
- 4 Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.
- 5 Snijd witte fondant in cirkels en plak deze op de koekjes.
- 6 Maak daarna zwarte vlekken van fondant om het een koeienprint te geven.

Eet smakelijk!

Laat Anna en Daan zien hoe jouw koeienkoekjes zijn geworden. Stuur je foto naar: Anna-en-Daan@deheus.com



Wat heb je nodig?

- 250 gram bloem
- 125 gram boter
- 100 gram suiker
- 1 ei
- Zwarte en witte fondant

