



RECEPT



Vrolijke varkens koekjes

wat heb je nodig?

- 225gr ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 200gr kristalsuiker
- 1 groot ei
- 1 theelepel vanille-extract
- 350gr bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- Kleine chocolade stukjes (voor de oogjes)

AAN DE SLAG!

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2 Meng de boter en suiker in een grote kom samen tot het mengsel luchtig is. Voeg het ei en de vanille-extract toe en klop tot alles goed gemengd is.
- 3 Meng in een aparte kom de bloem, bakpoeder en zout. Voeg dit mengsel toe aan het botermengsel en kneed het deeg.
- 4 Strooi wat bloem op het aanrecht en rol daarna het deeg uit.
- 5 Maak 10 grote rondjes uit het deeg voor de kop van de varkentjes. Maak vervolgens ook 10 kleinere rondjes van het deeg voor de snuit.
- 6 Snijd 20 driehoekjes uit voor de oortjes van de varkentjes.
- 7 **Nu gaan we de varkentjes maken:** Leg op elk groot rondje een klein rondje voor het snuitje en druk zachtjes aan. Plaats aan de bovenkant twee driehoekjes als oortjes.
- 8 Doe de varkentjes in de oven voor 10 - 12 minuten. Haal ze er daarna uit en laat volledig afkoelen op een rooster.
- 9 Gebruik kleine stukjes chocolade om oogjes te maken.

Eet smakelijk!

