

Ingrediënten

- 100 gram bloem
- 50 gram suiker
- 75 gram boter
- 1 zakje vanillesuiker

Bereiden

Doe de suiker, de vanillesuiker en de bloem in een kom. Snijd de boter met twee messen klein en doe de boter ook in de kom. Kneed het deeg. Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe een beetje bloem op het aanrecht en op je deegroller. Rol het deeg uit tot een grote plak. Zorg dat het niet te dik en niet te dun wordt. Duw de vormpjes in het deeg en leg ze op de bakplaat. Tip: leg ze niet te dicht op elkaar. Doe ze in het midden van de oven. Ze moeten ongeveer 15 minuten in de oven. Houd ze wel goed in de gaten. Haal ze van de bakplaat. Ze zijn nog zacht. Nog even wachten tot ze zacht zijn en dan... Smullen maar.

- Bereidingstijd 10 minuten
- Baktijd 15 minuten
- Elektrische oven: 180 °C,

Bron : Onbekend

Dit Cookie is simpeler dan de cookies die voor de privacywetgeving moeten worden benoemd. Voor ons privacyreglement en alles over cookies, [Privacy en Cookie Policy](#)