



- Je hebt nodig:
- 1 eidooier
  - 150 gr roomboter
  - 100 gr witte basterdsuiker
  - 200 gr tarwebloem

## Koekjes

1

Doe alle ingrediënten bij elkaar en kneed alles met de hand tot een grote deegbal. Laat het een half uur afgedekt rusten in de koelkast.

2

Verwarm de oven voor op 175 °C. Bestuif je werkblad met wat bloem.

3

Je kunt de koekjes met de hand vormen. Maar je kunt ook het deeg uitrollen met een deegroller. Nu kun je er koekjes uitsteken met koekvormpjes.

4

Bekleed de bakplaat met wat bakpapier en leg de koekjes erop, met voldoende afstand van elkaar.

5

Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 min. gaar. Neem ze van de bakplaat en laat afkoelen tot ze knapperig zijn.

Het is feest! Want dit is Zappelin Doeboek nummer 100! En bij feest hoort iets lekkers. We gaan koekjes bakken! Doe je mee?

