



Koekjes

Een middagje koekjes bakken is genieten voor jong en oud. Maak ze helemaal af met leuke decoratie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
22,5cm

PP86
6,29 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose) 1 kg
- 150 g roomboter
- 1 ei (ca. 50 g)

Benodigheden

- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Mengkom
- Bakplaat

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Maak de mix

Kneed 500 g FunCakes Mix voor Koekjes, 150 gram roomboter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast.

Stap 3: Maak de koekjes

Rol het deeg met de PME Kunststof roller uit op een met Molino Pasini Bloem Universeel bestoven werkblad (tot ca. 0,3 cm dikte). Steek de koekjes uit en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen en decoreer ze naar wens.

Stap 4: Geniet van de Koekjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.