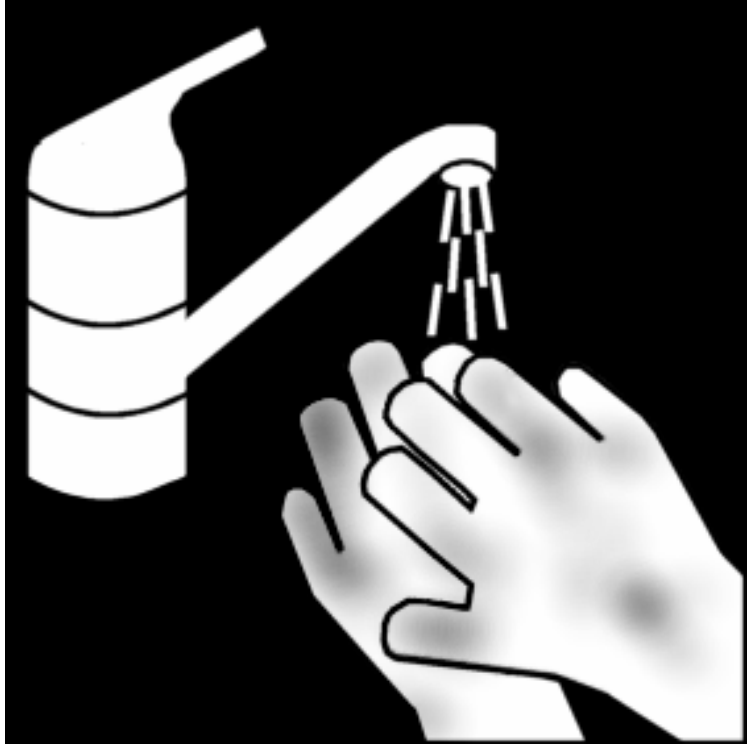


# eurokoekjes





**! De koekjes uit de oven halen en laten afkoelen. Met een platte spatel kun je de koekjes van het bakpapier afhalen.**

**SMAKELIJK !!!**

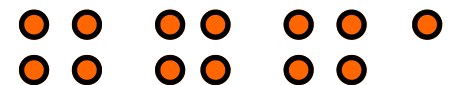




«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»



**! Schuif het rooster (of de bakplaat) in de hete oven. Laat de koekjes 6 minuten bakken.**





## Ingrediënten

- 100 g boter
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 150 g kristalsuiker
- 20 g geschaafde amandelen (of amandelschilfers)
- 150 g bloem
- een theelepel water

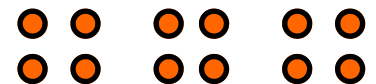
## Kookmateriaal

- keukenweegschaal
- mengkom
- kleine (steel)kom
- oven
- ovenwanten
- kookplaat
- bakpapier
- lepel, mes, houten lepel, spatel
- snijplankje

**! Oven voorverwarmen op 240 °C. Haal er eerst de bakplaat of het rooster uit.**

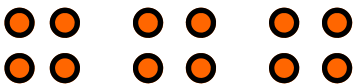
**Leg bakpapier op de bakplaat of het rooster.**

**Leg op het bakpapier de deeggrondjes, niet te dicht bij elkaar.**





**! Weeg 100 g boter af.**





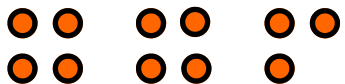
**Snij de worst met een mes in rondjes van een halve centimeter dik.  
Doe dit met al het deeg.**







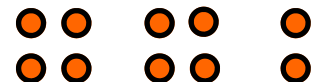
**! Smelt de boter in een kom op een zacht vuurtje.**





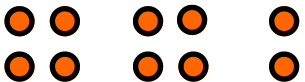
**Neem een handvol deeg en rol er met je beide handen op het snijplankje een worstje van.**

**Het worstje mag ongeveer zo dik zijn als een eurocent.**





**In de mengkom moet één  
theelepel water.**





**! Met je handen kneed je verder de bloem erdoor totdat het deeg stevig is.**



**! Weeg 150 g lichtbruine  
basterdsuiker af.**



**Doe de basterdsuiker in de  
mengkom.  
Roer er met een houten lepel  
door.**

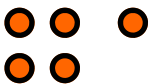




**Weeg 150 g bloem af.**



**Doe de bloem in de mengkom.  
Roer er met een houten lepel  
door.**





**! Weeg 150 g kristalsuiker af.**



**Doe de kristalsuiker in de mengkom.  
Roer er met een houten lepel door.**





**! Daarna voeg je de gesmolten boter bij het mengsel.**



**Roer alles goed dooreen met de houten lepel.**







**! Weeg 20 g geschaafde amandelen (of amandelpoeder) af.**



**Doe het amandelpoeder in de mengkom.  
Roer er met een houten lepel door.**

