

Brosse Custardkoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze koekjes moet je echt proberen! Zo gemaakt en de smaak is verrukkelijk. Het doet echt denken aan een spritskoek, met de heerlijke vanillesmaak van de custard erdoor! Probeer ze maar eens!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 30 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 12 MINUTEN

Benodigdheden:

- 170 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 60 gram poedersuiker
- 60 gram custardpoeder
- 190 gram universele mix van schär
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- Snufje zout

Bereidingswijze:

- Verwarm oven voor op 170C
Klop de boter los samen met de poedersuiker en vanillesuiker
Voeg de rest vd ingrediënten toe en kneed tot een deegbal
- Maak bolletjes van ongeveer 15 gram per stuk en rol tot een mooi bolletje
Leg ze verspreid op een bakplaat bekleed met bakpapier
Druk met de achterkant van een vork de koekjes plat
- Zorg dat er wat ruimte tussen de koekjes zitten
Bij mij paste alles op 1 bakplaat
Bak goudbruin in 12 a 15 min

Notities: