

Surinaamse Maizenakoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Ken je deze heerlijke koekjes die je vaak in Surinaamse shops vindt. Gemaakt van maizena dus lekker glutenvrij! Een kruimelig koekje en super leuk en makkelijk om met de kids te maken. Ik maakte ze met een koekjespistool in de vorm van een boompje. Leuk voor de feestdagen op tafel!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 25 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 13 MINUTEN

Benodigdheden:

- 75 gram roomboter op kamertemperatuur
- 50 gram suiker
- Halve theelepel vanilleextract
- Halve ei (ei klutsen en de helft gebruiken)
- Snufje zout
- 120 gram maizena

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160 C
Meng alle ingrediënten behalve de maizena goed samen met een garde of een pollepel.
2. Voeg dan de maizena toe, blijf roeren met een pollepel tot het bij elkaar komt
3. Kneed nog even door met de hand, het plakt iets, maar is wel werkbaar
4. Vul het koekjespistool met deeg en druk koekjes uit en strooi er wat strooisels over
5. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 160C voor circa 13 min
6. Laat de koekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker

Notities: