

HEERLIJKE MONSTERLIJKE ZANDKOEKJES



+ 3 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | Voorbereidingstijd: 30 minuten - Kooktijd: 12 minuten

Benodigheden

U heeft hiervoor nodig:

- [METALEN UITSTEEKVORMEN](#)
- [INOX SLAKOM MET ZUIGNAP](#)
- [GEBAKMAT](#)
- [DEEGROL](#)
- [ELEKTRONISCHE KEUKENWEEGSCHAAL](#)

Ingrediënten

- 50 g kokosbloesemsuiker
- 40 g olijfolie
- 50 g melk
- 160 g tarwebloem
- Een snufje fijn zout
- Poedersuiker

Stappen

- Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht).
- In een kom de kokosbloesemsuiker, olijfolie, melk, tarwebloem en zout gieten, en met een houten lepel mengen tot een homogeen deeg ontstaat.
- Rol het deeg uit op een bakmatje met een deegroller. Snijd de vormen uit het deeg met behulp van koekjesvormen.
- Bak gedurende 13 minuten.
- Op een vel papier de omtrekken van de koekjessnijders tekenen. Ze uitknippen en met behulp van een perforator of een mesje ogen, een mond en andere patronen in het papier maken.
- Zodra de koekjessnijders klaar zijn, leg ze op de bijbehorende koekjes en strooi poedersuiker erover met een zeef.
- Verwijder het papier: de koekjes zijn expressief geworden!

Deze koekjes blijven tot 3 dagen houdbaar in een luchtdichte doos.