

Roomboterkoekjes

Er is bijna niets gezelliger dan de geur van versgebakken koekjes die zich door de keuken verspreidt. Deze zachte, lichtkrokante koekjes zijn eenvoudig om te maken, maar voelen toch bijzonder — perfect voor bij de thee, als traktatie voor visite of gewoon als klein momentje voor jezelf.



Wat heb je nodig:

- 125 g witte basterdsuiker
- 1 el melk
- 200 g ongezouten roomboter
- 300 g bloem
- 1 tl vanille extract
- Snufje zout



Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten in een kom en kneed tot een soepel deeg — dit kan met de hand of met de deeghaken van een mixer.
Vorm het deeg tot een bal, wikkel het in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) zodat deze goed op temperatuur is wanneer de koekjes erin gaan.
3. Rol het deeg uit tot maximaal 0,5 cm dikte.
Steek hieruit de gewenste vormen en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Bak de koekjes 12–15 minuten in het midden van de oven tot ze mooi goudbruin zijn.
5. Laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster.
Serveer ze daarna met een glimlach — smullen maar!

