



VERRASSENDE VALENTIJNSKOEKJES VOOR JE LIEF!

NODIG:

200 gram roomboter op kamertemperatuur
175 gram witte basterdsuiker
25 gram vanillesuiker
1 ei
400 gram bloem
yam (het maakt niet uit welke)



DOEN:

1. Klop de boter met de suiker en de vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg vervolgens het ei toe en klop door. Voeg dan de bloem toe en kneed met een deeghaak.
2. Kneed het deeg tot een bal en verpak hem in plasticfolie. Laat het deeg een uur afkoelen in de koelkast.
3. Haal het deeg uit de koelkast en kneed het een beetje zachter. Bestrooi het werkblad met bloem en rol de bal uit met een deegroller. Steek rondjes uit het deeg, steek uit de helft van de rondjes een hartje uit het midden. Leg de koekjes op de bakplaat bekleed met bakpapier en bak de koekjes 12 minuten totdat de randjes goud/bruin zijn.
4. Haal de koekjes uit de oven en laat ze goed afkoelen. Besmeer dan de koekjes zonder hartje eruit met yam en leg de koekjes met wel een hartje eruit erboven op alsof het een sandwich is.
5. Verras jouw Valentijn met koekjes.



WWW.BONAPETIT.NU