

# Koekjes van eigen deeg

Buitenshuis waait er een koude wind en druppelt de regen naar beneden, maar dat maakt het binnen nog gezelliger. En niets is zo hartverwarmend als homemade cookies! Australische chef Belinda Macdonald weet als geen ander hoe je thuis de lekkerste koekjes kunt bakken. Ze schreef er een boek over, vol handige tips en heerlijke recepten. Wij geven je alvast een voorproefje!



## KATTENTONGEN

### VOOR 4 PERSONEN

250 g boter op kamertemperatuur  
225 g poedersuiker  
½ tl vanillearoma  
250 g fijne patisseriebloem  
een snuifje zout  
1 ei  
1 eierdooier

Meng de boter, het vanillearoma en de gezeefde poedersuiker samen in een kom.

Klop het ei en de eierdooier in een aparte kom. Gebruik een spatel om ze door het boter-suikermengsel te spatelen.

Zeef de patisseriebloem en voeg samen met het zout toe, zorg ervoor dat alles goed gemengd is.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit lijntjes van ongeveer 8 cm lengte. Laat zeker 5 cm tussen de koekjes, want ze zetten uit tijdens het bakken.

Laat de koekjes 15 minuten rusten voor ze in de oven gaan. Bak gedurende 8-10 min of tot goudkleurig.



**Belinda's Cookies**

Belinda MacDonald  
Lannoo - € 20,99

# HAGELSLAG- KOEKJES

## VOOR 4 PERSONEN

200 g **boter**  
250 g **suiker**  
2 **eieren**  
½ tl **vanillearoma**  
80 g **cacaopoeder**  
80 g **zonnebloempitolie**  
480 g **fijne patisseriebloem**  
10 g **bakpoeder**  
5 g **bicarbonaat**  
snufje **snufje zout**  
200 g **pure chocolade**  
**chocoladehagelslag**

Meng de boter en de suiker in de keukenmachine op lage snelheid tot een luchtig geheel. Doe de eieren en de vanille in een kom, klop samen los met een vork en voeg toe aan het mengsel in de keukenmachine.

Laat draaien op lage snelheid. Los de cacao-poeder op in de zonnebloempitolie en voeg toe.

Zeef de bloem, het bakpoeder, het bicarbonaat en het zout samen in een kom en voeg toe aan je mengsel tot je een mooi homogeen deeg hebt verkregen.

Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 0,5 cm. Steek met een vormpje koekjes uit en leg ze op een bakplaat met wat ruimte ertussen, zodat de koekjes kunnen uitzetten.

Bak de koekjes in de voorverwarmde oven gedurende 10 minuten. Laat ze daarna afkoelen.

Doe de chocolade in een kom en laat smelten in de magnetron. Pas op: haal de chocolade liever te vroeg dan te laat uit de magnetron, want verbrande chocolade is not done!

Gebruik een lepel om een laagje chocolade op de koekjes te smeren en bestrooi met hagelslag.

Laat de koekjes drogen.

