

Opdracht 3 | Koekjes bakken

Uit de serie Koekjes, Cake'jes en Appeltaart, vind je vandaag het recept voor KOEKJES.
Veel bakplezier en vooral lekker smullen daarna!

Spelregels:

Maak er vooral een gezellige lekkere bende van in de keuken van je moeder, als je alles maar weer wel opruimt.

Op de volgende pagina vind je het recept.

Tips:

De oven voorverwarmen voordat je begint is wel zo slim.
Doe een schort voor en als je lang haar hebt: je haar in een elastiekje, je snapt wel waarom.

Tijd:

Je hebt voor deze opdracht de tijd tot 10 juli.

Niet vergeten:

mail het: fc4k@funcare4kids.nl

post het op Insta met hashtags: #funcare4kids #SummerFunFC4K en #KoekjesBakkenFC4K

Plaats het op je eigen Facebookpagina en tag ons @FunCare4Kids



(foto's geplukt van Pinterest)

Deze opdracht is onderdeel van het Summer_Fun programma 2020 van FunCare4Kids. Je krijgt deze mail omdat je ingeschreven staat bij FunCare4Kids. Heb je vragen stuur dan een e-mail aan fc4k@funcare4kids.nl

Koekjes bakken



Wat heb je nodig:

Voor 60 stuks

- 300 gr bloem
- 225 gr roomboter
- 150 gr kristal suiker
- 3 theelepels bakpoeder (zakje)
- 2 zakjes vanille poeder
- Snufje zout (is een heel klein beetje)

Oven:

voorverwarmen op 180 graden

baktijd 10-15 minuten

Ze mogen niet bruin worden en dienen licht van kleur te zijn.

En dan?

Doe alle bovenstaande ingrediënten in een grote kom en kneden maar (mag lekker met schone handen). En niet snoepen he!

Is het deeg klaar? Zet het een uurtje in de koelkast. Doe er even wat plastic over heen zodat het niet uitdroogt.

Uurtje om? Haal het deeg uit de kom en ga het uitrollen. Steek er dan vormpjes uit, maak bijvoorbeeld leuke hartjes koekjes, of sterretjes. of maak een rolletje en snijd plakjes. Of maak bolletjes ervan.

Op de bakplaat leg je altijd een vel bakpapier.
Daarop leg je dan je deeg.

Tip van Marjan:

Wil je wat luxere koekjes? Doe dan wat cranberries, pekan noten of stukjes chocola door het deeg.