

# KANEELKOEKJES (LAURA'S BAKERY)






## INGREDIENTEN

1		100 gram suiker
2		100 gram boter
3		1 ei
4		200 gram bloem
5		1 theelepel bakpoeder
6		Snuf zout
7		2 theelepels kaneel





## BENODIGDHEDEN

1		Mixer
2		Een kom
3		Folie

## Kaneelkoekjes

4		Bakpapier
5		Oven
6		Bakplaat
7		Een theelepel
8		Een weegschaal

## STAPPENPLAN

STAPPENPLAN		
Stap 1		Was je handen grondig!
Stap 2		Klop de suiker en boter romig in een kom met de mixer
Stap 3		Voeg het ei toe en mix tot deze is opgenomen in het geheel
Stap 4		Voeg de bloem, bakpoeder, zout en kaneel toe en kneed tot een stevig deeg

## Kaneelkoekjes

Stap 5		Verpak het deeg in folie en laat minimaal een uur rusten in de koelkast
Stap 6		Meng in een schaalje de suiker en het kaneel
Stap 7		Draai balletjes van het koekdeeg en rol deze door de kaneelsuiker tot ze helemaal bedekt zijn
Stap 8		Leg de balletjes deeg op een met bakpapier beklede bakplaat
Stap 9		Druk de balletjes wat platter, ze lopen niet heel veel uit, dus maak ze maar ze plat als je wilt
Stap 10		Bak de koekjes 15 tot 18 minuutjes op een voorverwarmde oven op 180 graden.  Laat de koekjes daarna goed afkoelen. Smakelijk!