

Kerstkoekjes (suikerstokken en kransen)

Ingrédients

- 150g zachte boter
- 75g suiker
- 1 ei
- 100g gemalen hazelnoten
- 250g bloem

Préparation

1. Hier is een ander recept voor kerstkoekjes, dat je ook met je kinderen kunt maken voor een zeer smakelijke activiteit. Kies de kleuren van je zuurstokken en kerstkransen, en daarna hoeft je alleen nog maar je favoriete kerstfilm te kiezen om te genieten van een warme chocolademelk!
2. Ingrediënten :Ik heb de kleurstoffen van Guy Demarle gebruikt: sponsorcode FLAVIE10 in te voeren bij inschrijving voor 10 cadeau (geaffilieerd).
3. Ik heb de hazelnootpasta van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Bereidingstijd : 1 uur + 20 minuten baktijd + minimaal 1 uur rustVoor ongeveer twintig koekjes (afhankelijk van hun grootte en de vorm die je ze geeft) : Ingrediënten : zachte boter suiker 1 ei gemalen hazelnoten bloem Recept : Meng de zachte boter met de suiker.
5. Voeg het ei toe, gevolgd door de gemalen hazelnoten en de bloem.
6. Verdeel het deeg in elijke stukken (of meer, afhankelijk van het aantal kleuren dat je wilt).
7. Kleur de deegstukken.
8. Vorm ballen van .
9. Vorm daarna lange, vrij dunne worstjes (indien nodig, laat het deeg in de koelkast rusten om het gemakkelijker te kunnen hanteren).
10. Vorm vervolgens je koekjes door de worstjes van verschillende kleuren te draaien: ik heb zuurstokken en kransen gemaakt met twee of drie kleuren.
11. Plaats ze minimaal 1 uur in de koelkast voor het bakken.
12. Bak ze in de voorverwarmde oven op 165°C gedurende 15 tot 20 minuten.
13. Laat afkoelen voordat je ervan geniet!