

Basiese kleinkoekies

250g Botter

1 k suiker

2 eiers

1 t vanilla

2 koppies koekmeel of plain flour

1 t bakpoeier

1 t koeksoda knippie sout

verroom botter en suiker tot romerog en voeg die eier en vanilla by en meng goed.

Sif droe bestandele by en meng goed

Maak bolletjies en druk plat op gesmeerde bakplaat en bak vir 15 minute op 180.

Tip! deeg is baie sag. smeer jou hande of vingers met bietjie olyfolie as jy jou bolletjie maak en jy kan oor allerhande goedjies bo op sit van jou keuse vir versiering.. As die koekie uit die oond kom is hy vreeslik sag maar raak harder as hy koud is.

Jy kan die volgende ook byvoeg:

Gemmer – 3 eetlepels

klapper – 1 koppie

Sjokolade 3 eetlepels