

koffiekoekies



Koffiekoekies en ander kleinkoekies is 'n bietjie meer werk as enige ander gebak.

Om deeg te knie, koekies uit te druk en elke koekie se vulsel individueel te smeer, gaan 'n tydjie van jou verg.

Pak hierdie resep aan met tyd aan jou kant, maak 'n koffie-afspraak met hierdie koffie koekies!

Neem ook in ag dat die deeg 'n uur lank in die yskas moet 'rus' voordat dit uitgerol en in vormpies uitgedruk word.

Nietemin, om 'n tuisgemaakte koffiekoekie voor te sit maak elke koppie koffie spesiaal...en maak enige ouma trots!

Vooraf:

Voorverhit oond: 180°C

Smeer bakplaat

Bestandele:

Deeg:

1,5 Koppie Botter

3/4 Koppie Suiker

1/2 Koppie Gouestroop

4ml Koeksoda

100ml Melk

1 Eetlepel Kits Koffiepoeier (sterk)

1 Teelepel Vanielje

2ml Sout

6 Koppies Meel

Vulsel:

1 Koppie Suiker

2/3 Koppie Botter

100ml Melk

1 Eetlepel Kits Koffiepoeier (sterk)

1 Teelepel Vanielje

Metode:

1. Klits suiker en botter tot room.

2. Voeg gouestroop by en klits deur.
 3. Los koeksoda in melk op en klits in mengsel in.
 4. Klits sout, vanielje en koffiepoeier by.
 5. Meet en sif 6 koppies meel af.
 6. Voeg mengsel by meel. Knie deeg.
 7. Knie tot 'n lekker stywe deeg.
 8. Draai deeg toe in 'n plastiek sak en sit dit in die yskas vir 1 uur.
 9. Terwyl die deeg in die yskas is, neem 'n kastrol en meng koffievulsel bestandele saam.
 10. Sit stoof op medium hitte en roer vir ongeveer 10 tot 15 minute terwyl dit borrel, nie kook nie. Haal dan vulsel van plaat af.
 11. Na 1 uur, haal deeg uit die yskas uit en rol dit baie dun uit op 'n gladde oppervlak.
 12. Druk vormpies uit.
 13. Ek sny die vormpies in die helfte sodat die koekies nie te groot is nie.
 14. Plaas koekies in die oond vir 8 minute op 180°C. Na 8 minute, draai koekies om en bak vir nog 4 minute.
 15. Pak koekies uit op droograk om af te koel.
 16. Plaas koffievulsel weer op die stoof en kook tot karamelkleur, ongeveer 5 minute. Pasop vir oorkook! Haal nou kastrol van stoofplaat af en klop tot dik. Smeer koekies met vulsel en pak twee-twee opmekaar.
- Verpak in 'n lugdigte houer.
- *Kuier en klets met 'n koffie en 'n koffie koekie!*