

MAAK JE EIGEN DINO-KOEKJES

Wachttijd: ca. 2 uur Baktijd: ca. 15 minuten

Nodig voor de koekjes:

- 150 gram boter in klontjes
- 200 gram bloem
- 100 gram witte basterdsuiker
- 1 ei
- Snufje zout
- Rolfondant

En verder:

- Mixer met deeghaken
- Deegroller
- Vitgeknipte Dino of Dino uitsteekvormpjes
- Vershoudfolie
- Oven

1. Mix alle ingrediënten met de deeghaken tot een korrelig deeg. Kneed de deegkorrels tot een bal. Verpak de bal in folie en laat deze 2 uur in de koelkast rusten.
2. Verwarm de oven voor op 175 graden. Strooi een beetje bloem op het aanrecht en rol het deeg uit met de deegroller. Knip de gestippelde dinovorm uit, leg deze op het deeg en snij het deeg langs de vorm uit. Leg de koekjes op een plaat met bakpapier en bak ze in het midden van de oven in ca. 15 minuten gaar. Leg de koekjes daarna op een rooster om af te koelen.

3. Rol de fondant uit, steek de dino's opnieuw uit en plak de fondant op de koekjes. Eet smakelijk!

Tip: Je kan natuurlijk ook kant-en-klare dino-uitsteekvormpjes gebruiken die je bijvoorbeeld bij Dille & Kamille kan kopen.



GOTTMER