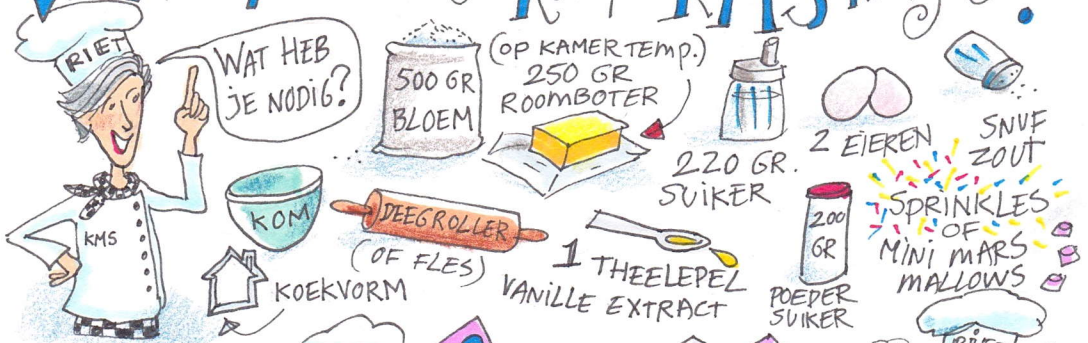


Voor Alle Thuiszitters: Recept KMS Koekjes!



1 KLOP BOTER & SUIKER TOT ROMIGE, WITTE MASSA (DUURT FF...)



2 VOEG EIEREN & VANILLE EXTRACT & ZOUT... TOE



3 ZIEF BLOEM BOVEN KOM MIX TOT EGAAL DEEG



4 "PEFFF" ROL DEEG UIT TUSSEN 2 VELLEN "BAKPAPIER"



5 DEEG 1 UUR IN KOELKAST



6 VERWARM DE OVEN VOOR OP 180°C, ROL DEEG UIT TOT DUNNE LAP VAN 1/2 CM DIK



MEEL OP AANRECHT, ANDERS PLAKT HET!

7 STEEK KOEKJES UIT EN LEG ZE OP BAKPAPIER OP BAKPLAAT



BAR 10-12 MINUTEN TOT DE RANDJES GOUDBRUN ZIJN

8 EVEN AFKOELEN!



MAAK ICING MET POEDERSUIKER EN MINI BEETJE WATER

9 SMEER ICING OP KOEKJE EN VERSIER MET SPRINKLES

