

Vanillekoekjes

185 g	Ongezouten boter, in stukjes
220 g	Fijne kristalsuiker
1 ½ theelepel	Vanille-extract
375 g	Bloem
1	Ei
1	Eidooier, extra

Stap 1 Draai in een foodprocessor de boter, suiker en vanille tot een gladde massa.

Stap 2 Voeg de bloem, het ei en de extra eidooier toe en draai tot je een soepel deeg hebt.

Stap 3 Stort het deeg op een licht bebloemd werkvlak en verdeel in 2 stukken.

Stap 4 Rol elk stuk tussen vellen bakpapier uit tot een dikte van 5mm.

Stap 5 Zet 10 minuten in de koelkast of tot het deeg stevig is.

Stap 6 Verwarm de oven voor op 160°C.

Stap 7 Verwijder de bovenste vellen bakpapier. Steek met een ronde koeksteker van 6 cm rondje uit het deeg en rol het zo nodig opnieuw uit.

Stap 8 Leg de rondjes op een licht ingevette en met bakpapier beklede bakplaten en zet 12-14 minuten in de oven of tot de koekjes goudbruin zijn.

Stap 9 Laat 10 minuten afkoelen op de bakplaat en laat verder afkoelen op taartrooster. **44 stuks**