

Recept voor groene koekjes

Nodig

1. 110 gram boter
2. 140 gram meel
3. 60 gram witte basterdsuiker
4. 1/2 zakje vanillesuiker
5. 1 afgestreken eetlepel groene theepoeder of groene limonadesiroop*

Vorbereiding

1. Ovenbakblik met bakpapier bekleden.
2. Oven voorverwarmen op 200 graden.

Deeg maken

1. Doe alle ingrediënten in een mengkom.
2. Snijd de boter met in kleine stukjes.
3. Kneed alles met je handen goed door tot een gladde massa.

Koekjes bakken

1. Maak balletjes zo groot als een flinke knikker.
2. Druk de balletjes op het bakblik plat tot een rondje van een halve centimeter dikte.
3. De koekjes 8 tot 10 minuten bakken op 200 graden. De koekjes blijven groen met een lichtbruin randje.
4. De koekjes uit de oven halen en 5 minuten laten afkoelen. Als ze net uit de oven komen, zijn ze nog zacht. Als ze afkoelen, worden ze knapperig.
5. Smullen maar!

* Bij de Chinese toko of een theewinkel kun je groene theepoeder vinden. Niet te krijgen? Gebruik dan groene limonadesiroop en volg deze stappen:

1. Volg het recept zoals hierboven, maar dan zonder het poeder.
2. Zijn de koekjes klaar? Roer dan wat druppels water door vier eetlepels poedersuiker, let op dat het niet te dun wordt.
3. Meng daar een paar druppels groene limonadesiroop doorheen.
4. Bestrijk de afgekoelde koekjes met je zelfgemaakte groene glazuur en klaar is kees.