

DESSERTKOEKJE MET KERS

(ongeveer 40 koekjes)



Ingrediënten

- 250 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 100 g bloedsuiker
- 1 vanillestokje
- 1 eiwit (45-50 g)
- 300 g bloem (patisseriebloem)
- Snijfje zout
- Marasquin kersen

Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en klop die los.
30 sec / snelheid 4
2. Doe de suiker, het merg van het vanillestokje en het eiwit in de mengbeker en meng.
10 sec / snelheid 3
Spatel naar beneden.
10 sec / snelheid 4
3. Zeef de bloem + het zout boven de beker en meng tot een mooi deeg.
30 sec / snelheid 5
4. Doe het deeg in een spuitzak met een getand spuitmondje (diameter 8-10) en spuit de koekjes op een bakplaat (met bakpapier). Duw in elk koekje 1 kers.
5. Verwarm de oven tot 220°C.
Bak de koekjes gedurende 8 minuten af.

