



Vandaag koekjes bakken met:

Bakker Harry

Bakker Harry laat bij Klivia TV 2 link:

facebook <https://www.facebook.com/theatergroepflexibel/>

zien hoe hij de lekkere Klivia koekjes bakt.

Bakken jullie mee???

Hieronder vind je de ingrediënten en maak een filmpje van 1 minuut, misschien wordt het wel in de volgende Klivia TV geplaatst!



Veel plezier en doe wat je het liefste doet!

Team Flexibel en Bakker Harry!

Ingrediënten

- > 200 gr bloem
- > 150 gr boter
- > 1/2 eitje
- > 100 gr witte basterdsuiker
- > mestpuntje zout

Versiering

- > bakje water
- > beetje kristalsuiker
- > jam (lijm)
- > witte fondant (rondje)
- > rode geleerstift (kruis)

Materiaal

- > krabbetje (of kartonnetje)
- > kwastje
- > aanrecht (kom)
- > bakplaat
- > oven 180 gr

- > deeg 30 min laten rusten in de koelkast/
koekjes 15 - 18 min bakken in oven <

