

Wouwse Koekjes

Benodigheden:

- Zakje Wouwse koekjesmix.
- 150 gram (room)boter.



Bereidingswijze:

Doe de mix en de boter in een kom en kneed daar een soepel deeg van.

Laat dit minimaal 1 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit tot een dikte van een paar millimeter en druk hierin de vormpjes.

Leg de koekjes op een ingevet bakblik en bak ze in een voorverwarmde oven van 180 graden in 25-30 minuten bruin en gaar.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.