

Surinaamse mini-Maizenakoekjes / Surinamese Mini- Cornflour Biscuits



Boodschappenlijstje

125 gram boter
100 gram suiker
1 theelepel vanille extract
1 biologisch ei
een snufje zout
250 gram maizena
suikermuisjes

Zo maak je Surinaamse mini-Maizenakoekjes /

Verwarm de oven voor op 175C en leg bakpapier een bakplaat

Doe de boter met suiker en vanille in een kom en mix tot een romig geheel.
Voeg het ei en een snufje zout toe en mix tot het ei is opgenomen.

Doe de maizena erbij en mix tot je er een bal van kan vormen.
Het deeg moet zacht aanvoelen en niet plakken, voeg anders wat maizena toe.

Steek kleine koekjes uit en doop de vorm af en toe in wat maizena.
Bestrooi alle koekjes met suikermuisjes en leg ze op de bakplaat.
Bak de koekjes in ongeveer 10-12 minuten af.

Let op dat de koekjes niet te bruin worden, ze moeten juist licht van kleur blijven

Surinaamse mini-Maizenakoekjes / Surinamese Mini- Cornflour Biscuits



Shopping list

125g butter
100g caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
1 organic egg
a pinch of salt
250g cornstarch
sugar sprinkles

How to make Surinamese mini cornstarch cookies /

Preheat the oven to 175°C and line a baking tray with waxed paper

Put the butter, sugar, and vanilla in a bowl and mix until creamy.

Add the egg and a pinch of salt and mix until the egg is incorporated.

Also add the cornstarch and mix until you can form a ball.

The dough should feel soft and not stick, if sticky add cornstarch.

Cut out small cookies and dip the mold in cornstarch every now and then.

Sprinkle the cookies with sugar sprinkles and place on the baking tray.

Bake the cookies for about 10-12 minutes.

Be careful not to let the cookies get too brown; they should remain light in colour