

Surinaamse Maïzena koekjes / Surinam Cornflower Cookies



Boodschappenlijstje

125 gram zachte boter	250 gram maïzena
1 vrije uitloop bio-ei	50 gram custardpoeder
100 gram fijne suiker	1 theelepel bakpoeder
1 zakje vanillesuiker	2 eetlepels suikermuisjes

Zo maak je maïzena koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C

Mix de boter met ei, suiker en vanillesuiker, klop door elkaar tot alles goed gemengd is.
Voeg de maïzena beetje bij beetje toe en vouw het in, met de hand.
Zorg ervoor dat het deeg een beetje vast is maar niet te hard.

Rol kleine bolletjes van deeg en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
Druk de koekjes aan de bovenkant plat met de achterkant van een vork.
Versier de maïzena koekjes met de suikermuisjes.

Bak de koekjes in 15-20 minuten gaar maar let op dat de koekjes niet bruin worden!

Maizenakoekjes horen een gelig-witte kleur te hebben.

Surinaamse Maïzena koekjes / Surinam Cornflower Cookies



Shopping list

125g soft butter	250g corn flour
100g caster sugar	50g custard powder
1 free-range organic egg	1 teaspoon baking powder
1 sachet vanilla sugar	2 tablespoons sugar sprinkles

How to make cornstarch cookies

Preheat the oven to 180°C

Mix the butter with the egg, sugar and vanilla sugar, mix well until combined.

Add the cornstarch little by little and fold it in, by hand.

Make sure the dough is a bit firm but not too hard.

Roll small balls of dough and place them on a baking sheet lined with baking paper.

Flatten the cookies on top with the back of a fork and decorate with the sprinkles.

Bake the cornstarch cookies for 15-20 minutes, but make sure they don't turn golden brown!

Cornstarch cookies should have a yellowish-white colour.