



# Thermomix Sprintskoeken

## Ingrediënten

- 180 gram boter
- 120 gram suiker
- 1 ei
- 1 koffielepel vanille extract
- 2 koffielepeltjes bakpoeder
- 220 gram patisseriebloem



## Instructies

- Doe 180 gram boter en 120 gram suiker in de mengbeker, 3 minuten / snelheid 4
- Verwarm de oven voor op 150 graden
- Voeg 1 volledig ei en ene koffielpete vanille extract toe. 20 seconden/ snelheid 4
- Voeg 2 koffielepels bakpoeder toe en een snuifje zout
- Sluit de Thermomix zonder maatbeker. Zet de Thermomix aan op snelheid 4 en kijk door het gaatje tot alles goed opgenomen is tot een egaal mengsel. (ongeveer 1 minuut)
- Doe een gekarteld spuitmondje in een spuitzak en doe hier het mengsel in.
- Spuit rondjes op bakplaat met bakpapier
- Bak de koekjes 20 minuten in de voorverwarmde oven op 150 graden
- Haal uit en haal van de bakplaat laat de koekjes afkoelen.
- Geniet ervan!