

# Olifant-koek

## Wat heb je nodig?

-  Werkblad (pagina 2)
-  200 gr bloem
-  100 gr witte basterdsuiker
-  100 gr roomboter
-  1 ei
-  zakje vanillesuiker
-  snufje zout



## Hoe maak je dit?

1



Voeg alle ingrediënten samen in een kom en kneed er een bal van.

2



Rol het deeg uit tot een plak van 1 centimeter dikte.

3



Knip de olifant van het werkblad uit, leg deze op het deeg en snijd de olifant uit.

4



Bak de koek ongeveer 20 minuten op 180 graden.

5



Versier de olifant met eiwitglazuur. Zie voor het recept 'Werkblad Recept Eiwitglazuur'.

