



Serpentine koekjes

Wat heb je nodig?

- ✿ 350 gram bloem
- ✿ 70 gram suiker
- ✿ 40 gram boter
- ✿ 2 eieren
- ✿ 2 el zonnebloemolie
- ✿ 1 tl vanillesuiker
- ✿ voedingskleurstof
- ✿ cannoli vormpjes



Hoe maak je dit?

1



Knead alles samen tot een deeg. Als het deeg te droog is, voeg je nog een beetje water toe.

2



Verdeel het deeg in drie stukken. Voeg per stuk een paar druppels voedingskleurstof toe.

3



Rol het deeg uit met een deegroller en snijd met een mesje heel dunne, lange reepjes uit.

4



Wikkel de slierten om de cannoli vormpjes heen

5



Bak de koekjes af op 180 graden in 5-8 minuten.

6



Laat de koekjes afkoelen en haal de koekjes voorzichtig van de vormpjes af.

zappelin.nl

Tip!

Gebruik verschillende kleuren en meng ze een klein beetje voor een bijzonder resultaat!