

# Eierkoeken

## Ingrediënten:

150 gr. suiker  
3 eieren  
15 gr. Bakpoeder  
300 gr. witte bloem  
150 gr. melk

## Bereiding:

Weeg de bloem en het bakpoeder af en zeef beide in één kom.

Plaats de vlinder op het mes.  
Eieren en suiker in de mengkom.  
Stel in: 3 min/ stand 3

Voeg de melk, bloem en bakpoeder toe en meng.  
Stel in: 10 sec/ stand 3

Met de spatel de randen vrijmaken en alles goed mengen.  
Stel in: 10sec/ stand 3

Bakplaten insmeren met boter en lichtjes met bloem bestrooien.  
Als je bakpapier of sil-pad gebruikt is bebloemen en insmeren niet nodig.

Breng het deeg in een spuitzak met effen spuitmond.  
Gelijke rondes spuiten op voldoende afstand onderling, want ze lopen tijdens het bakken open.

Bak in oven 180°C. / 10 tot 15 min. naargelang de grootte.

Laten afkoelen en bewaren in afgesloten doos.

Variante: Je kan ook een vulling aanbrengen tussen 2 koeken met crème au beurre (recept "Snel & Smakelijk", blz.14)

Om het nog feestelijker te maken, kan je beide kanten lichtjes in gesmolten chocolade dippen en laten opstijven op plasticfolie.

