

# EENVOUDIGE BROSBROOD KOEKIES



## EENVOUDIGE BROSBROOD KOEKIES

Room saam tot lig, fluffy en romerig:

125 ml wit suiker

250 g botter

Meng by:

500 ml koek meel

125 ml Mazina

Meng tot 'n stywe deeg.

Rol uit op besproeide bakplaat tot so 1.5 cm dik.

Sny in vingers of blokkies.

Druk gaatjies met vurk in elke blokkie.

Plaas in voorverhitte oond 160 grade C vir 60 minute. Tot ligbruin bo.

Haal uit oond en sny blokkies los van mekaar. Kan besprinkel met strooisuiker.

Laat afkoel en stoor in ligdigte houer.

Kan ook gedip word in gesmelte sjokolade, neute ensovoorts.

Foto en Resep: Glenda Diane Emmerson