



# ***Korenmolens “De Oude Molen”***



## ***Oude Molense Koekjes***

### *Benodigdheden:*

- Zakje Oude Molense koekjesmix.*
- 150 gram (room)boter.*

### *Bereidingswijze:*

*Doe de mix en de boter in een kom en kneed daar een soepel deeg van.*

*Laat dit minimaal 1 uur in de koelkast rusten.*

*Rol het deeg uit tot een dikte van een paar millimeter en druk hierin de vormpjes.*

*Leg de koekjes op een ingevet bakblik en bak ze in een voorverwarmde oven van 180 graden in 25-30 minuten bruin en gaar.*

*Laat de koekjes afkoelen op een rooster.*