Maizena koekjes (Gomma koekjes)

Ingrediënten

125 g (gram) Roomboter (zacht)
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl. (theelepels) Vanillepasta (bijv. Dr. Oetker)
1 Stuk(s) Ei
250 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
Discodip

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
2 Stuk(s) Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Bakplaat met bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor: **180 graden** (hete lucht) **200 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven)

2. Maizenakoekjes maken

Klop de **boter (125 g)**, **suiker (125 g)** en **vanilliepasta (1 el)** tot een romige massa. Voeg het **ei (1)** toe en mix tot deze is opgenomen.

Voeg als laatste de **maizena (250 g)** toe en maak een samenhangend slap deeg.

Doe het deeg in een stevige spuitzak met een spuitmondje en spuit rondje koekjes op de bakplaat. **(ongeveer 4 a 5 centimeter doorsnede)** En bestrooi deze met de **discoballetjes**.

3. Maizenakoekjes bakken

Bak de koekjes in 15 – 20 gaar maar niet bruin! Laat ze afkoelen op een rooster.