Red Velvet Cookies

Ingrediënten

190 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
0.25 tl (theelepels) Cacaopoeder
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
0.25 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
1 snufje Zout
90 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
130 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
90 g (gram) Ei
0.5 tl. (theelepels) Volle melk
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 tl (theelepels) Citroensap
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
2 handje(s) Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Huishoudfolie
Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Meng in een kom de **bloem (190 g)**, **cacaopoeder (1/4 tl)**, **Backin bakpoeder (1 tl)**, **Baksoda (1 tl)** en het **zout (snufje)** door elkaar.

Klop in een andere kom de **boter (90 g)** met **suiker (130 g)** tot een lichtgele en gladde massa. Klop de **eieren (90 g)** er één voor één door, voeg een volgend ei pas toe als het vorige geheel is opgenomen.

Klop de **melk (0,5 el)**, **vanille-aroma (0,5 el)**, **citroensap (1 tl)** en **rode kleurstof (1 tl)** door het deeg.

Klop met de mixer met garden op een lage stand de droge ingrediënten (het bloemmengsel) door het deeg.

Dek de kom met plasticfolie af en laat het Red Velvet-koekjesdeeg 2 uur rusten.

2. Red Velvet cookies bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Doe de **poedersuiker** in een kom. Vorm met je handen balletjes van het deeg (ongeveer 2 eetlepels deeg per balletje).

Rol de balletjes door de poedersuiker, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze een beetje plat. Zorg ervoor dat er ruimte tussen de Red Velvet cookies blijft.

Bak de Red Velvet cookies 12 minuten, haal ze daarna uit de oven en laat ze op een rooster helemaal afkoelen.