

# Outydse Soetkoekies

(met naeltjies)

## Bestanddele

- 8 Koppies meel
- 4 Koppies suiker
- 1 Koppie botter
- 2 Tjpls naeltjies (gelyk)
- 2 Tjpls koeksoda
- 6 Eiers

## Metode

- 1. Verroom botter, eiers en suiker.

1. 2. Meng meel, naeltjies en koeksoda
2. 3. Voeg meel-mengsel en verroomde bestanddele bymekaar en meng deeglik.
3. 4. Rol deeg plat en druk uit met koekiedrukker.
4. 5. Bak teen 180°C vir 10 - 12 min.
5. 6. Laat afkoel op draadrak voor wegpak.

From:

<http://vanderlindes.net/> - van der Linde family

Permanent link:

<http://vanderlindes.net/recipes/biscuits/spiced?rev=1639835505>

Last update: **18/12/2021 13:51**

