



## Zoute sprits koekjes

Met de Wilton Cookie Press Pro kun je deze heerlijke zoute sprits koekjes maken! Heerlijk bij de borrel.

Overige benodigdheden:

- 240 gram zachte boter
- 50 gram kristalsuiker
- 1 eiwit
- 3 eetlepels moutazijn
- 292 gram bloem
- ½ theelepel grof zeezout
- 30 gram fijngemalen chips

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 190°C (heteluchtoven 170°C).

Mix de boter, de suiker en het eiwit in een grote kom goed door elkaar. Voeg het azijn en de ½ vanille extract toe. Mix dit goed.

Klop de bloem en het zout in een kleine kom. Voeg dit toe aan het beslag en meng dit goed. Voeg de aardappel chips toe. Je kunt deze extra fijn maken met de behulp van een keukenmachine.

Vul de cookie press met het deeg en spuit koekjes op een ingevette bakplaat.

Bak de cookies in circa 9-11 minuten of totdat de randjes goudbruin zijn. Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat. Verwijder ze daarna van de bakplaat en plaats ze op een rooster om verder af te koelen.

*Mede mogelijk gemaakt door Wilton.* 