

Recept Minisoesjes

Aantal personen: 4 (ongeveer 10-12 soesjes)

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Water	1 dl
Margarine	50 gram
Bloem	60 gram
Zout	1/3 theelepel
Eieren	2
Slagroom (spuitfles, kant-en-klaar)	½ dl
Poedersuiker	

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven: 175°C).	Oven	-
2	Vet het bakblik in of gebruik bakpapier.	Bakblik, bakpapier, margarine	2 minuten
3	Breng het water met het zout en de margarine aan de kook in een klein kookpannetje.	Fornuis, kookpannetje	4 minuten
4	Zodra het water kookt, doe je de bloem er in 1 keer bij en roer je tot het deeg een bal vormt.	Fornuis, kookpannetje, pollepel	2 minuten
5	Doe het deeg in een kom.	Kom	-
6	Klop 1 ei los en doe het bij het deeg.	Garde, kom	1 minuut
7	Roer het deeg met de mixer glad en voeg het tweede ei in gedeelten toe. Het deeg is goed als het luchtig is en in stukken van de mixer valt.	Mixer, kom	3 minuten
8	Leg 10 bergjes deeg zo ruim mogelijk van elkaar op de bakplaat. Gebruik voor het maken van de bergjes deeg 2 lepels.	Oven, bakplaat, eventueel bakpapier	8 minuten
9	Zet de bakplaat net onder het midden van de oven en maak de oven niet open tijdens het bakken van de soesjes. Bak de soesjes 10 minuten op 200 °C (heteluchtoven: 175°C).	Oven, bakplaat	10 minuten
10	Zet de oven na 10 minuten op 175 °C (heteluchtoven: 150 °C) en laat de soesjes zo nog 10 minuten in de oven.	Oven	10 minuten
11	Zet de oven uit en laat de soesjes in de geopende oven afkoelen.	Oven	10 minuten
12	Knip de soesjes aan de zijkant een stukje open en vul de soesjes met slagroom.	Slagroom spuitfles	10 minuten
13	Bestrooi de soesjes met poedersuiker.	Poedersuikerbus	-
Totale tijd			60 minuten