

Vegan koekjes met citroen recept

 ± 1 uur

 20 personen



Met dit recept kun je heerlijke basic vegan koekjes met citroen maken. Door de citroen zijn de koekjes lekker fris van smaak, waardoor je ze perfect op een mooie lentedag of warme zomerdag kunt eten. Wil je zelf eens deze vegan koekjes maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 80 gram Brand New Cake suikerbakkerspoeder (gezeefd);
- 280 gram patentbloem (gezeefd);
- 1/4 theelepel bakpoeder;
- Spuitmond ster groot;
- Spuitzak;
- Bakpapier;
- Bakplaat;
- Vershoudfolie.

Overige benodigdheden:

- 200 gram plantaardige roomboter;
- 5 eetlepels citroensap;
- 1 eetlepel citroenrasp.





Recept

- Let op!** Als het deeg nog te droog is voeg je er nog iets citroensap aan toe.

Handige informatie

Geef de vegan koekjes een eigen twist!

De koekjes zijn met citroen al onwijs lekker, maar je kunt ze ook heel eenvoudig een eigen twist geven. Voeg bijvoorbeeld rozijntjes, pinda's of bakvastе chocolate aan het deeg toe in plaats van de citroen. Door dat te doen, krijg je op een heel eenvoudige manier een ander koekje. Leuk om eens uit te proberen!

Decoreer de vegan koekjes op een leuke manier!

Je koekjes zien er zonder decoratie niet zo bijzonder uit, maar je kunt ze natuurlijk op allerlei verschillende manieren decoreren. Het decoreren van deze koekjes is bijvoorbeeld ook super leuk om met je kind(eren) te doen. Decoreer de koekjes bijvoorbeeld met Vegan rolfondant van BrandNewCake of royal icing. Beide producten zijn in allerlei verschillende kleuren verkrijgbaar of zelf te maken.

Het bewaren van deze vegan koekjes

Als de koekjes niet in één keer opgaan, is het handig om te weten op welke manier je ze het beste kunt bewaren. Je kunt de koekjes het beste in een koektrommel van blik bewaren. De koekjes blijven in de trommel ongeveer 4 tot 6 weken goed. Zo'n metalen koektrommel kun je trouwens gewoon in onze webshop halen! Shop de koektrommel [hier!](#)



Deel jouw vegan koekjes met ons!

Heb jij zelf met dit recept vegan koekjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de koekjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)

