

## Eierkoeken (voor 5 stuks)

### *Ingrediënten:*

2 biologische eieren  
80 gr (basterd)suiker  
100 gr bloem  
2 tl bakpoeder



Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren samen met de suiker luchtig met een elektrische mixer. Doe dit twee à drie minuten en klopt vervolgens beetje bij beetje de bloem en bakpoeder toe.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg het beslag in 5 hoopjes op de bakplaat.  
Leg de hoopjes ver genoeg uit elkaar, want ze lopen nog uit.

Bak ze nu 10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.  
Laat ze even afkoelen, vervolgens zijn ze makkelijk van het bakpapier te halen.

Lekker met een kopje thee!

Geniet ervan!