

# Art - Vlaai

In een handomdraai... een lekkere vlaai.

## Art.Vlaai komt met het kinderfeestpakket.

Gefeliciteerd met de aankoop van het kinderfeestpakket van Art.Vlaai.

Voor het ware kinderfeest hoeven dus niet langer dure uitstapjes gemaakt te worden, want kinderen bakken heel graag zelf.

Ouders hoeven niet te vrezen dat na afloop van de fuif de schoonmaaktroepen moeten uitrukken want het deeg wordt kant-en-klaar geleverd en er is dus geen meel/bloem nodig.

Het deeg kan gewoon aan de keukentafel worden verwerkt.

Het pakket bevat alle ingrediënten voor het organiseren van een uniek kinderfeestje voor maximaal 10 kinderen.

### Inhoud Kinderfeestpakket:

- 1 kilo koekjesdeeg
- 10 bakkersmutsen
- 10 koekjes stekers
- 2 kwastjes
- Bakpapier
- 10 plasticfolie
- Decoratie
- Duidelijke gebruiksaanwijzing

### Handleiding:

1. Oven voorverwarmen tot 200°C.
2. Deeg uit de verpakking nemen en even doorkneden tot het soepel en verwerkbaar is. Verdeel het deeg over het aantal kinderen.
3. Deegstukje tussen plasticfolie plaatsen en uitdrukken tot gewenste dikte.  
(aanbevolen dikte: 4 mm = ca. 2 muntjes van 5 eurocent op elkaar)
4. Vervolgens kunnen m.b.v. de bijgeleverde stekertjes koekjes worden uitgestoken. Restdeeg kan opnieuw worden gebruikt ( stap 2 ).



5. De koekjes m.b.v. de bijgeleverde kwastjes vochtig (niet nat) maken en voorzien van de gewenste decoratie. Indien geen decoratie wordt gebruikt kunnen de koekjes worden afgestroken met een losgeklopt eitje, wat zorgt voor een mooie kleur na het bakken.



6. Koekjes op de bakplaat (voorzien van bijgeleverd bakpapier) plaatsen met voldoende tussenruimte (minimaal 1,5 cm tussenruimte). Indien noodzakelijk de koekjes over twee bakplaten verdelen, of in twee keer bakken.



7. De koekjes kunnen nu gebakken worden. Zet de temperatuur van de oven terug naar 175°C. Plaats de bakplaat in het midden van de oven gedurende ca. 15 minuten. Wanneer de koekjes goudbruin zijn, zijn ze gaar en kan de bakplaat uit de oven genomen worden. Om te voorkomen dat de koekjes breken laat de koekjes enkele minuutjes afkoelen alvorens ze van de bakplaat afgenomen kunnen worden.

