**Recept voor suikerbroodjes**

**De ingrediënten:**
500 g patisseriebloem,
250 ml halfvolle melk,
150 g Mini Parelsuiker Grein 500gr,
75 g boter (kamertemperatuur),
40 g Tiense Zeer Fijne Suiker,
7g droge gist,
2 eieren
En een snufje zout.

**De werkwijze:**
Kneed alle ingrediënten, behalve het ei en de Mini Parelsuiker, tot een elastisch deeg.
Dek het deeg af en laat het 1 uur rijzen.
Verdeel daarna 100 gram Mini Parelsuiker over twee derde van het deeg.
Maak daarna van dit deeg bolletjes.
Rol het overige deeg uit tot een dikte van 5 mm.
Steek cirkels uit het uitgerolde deeg.
Vouw elke cirkel over een bolletje heen en vorm zodoende de broodjes.
Leg de broodjes op bakpapier en dek ze af.
Laat de broodjes 30 minuten rijzen en klop het ei los.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrijk de broodjes met het losgeklopt ei en bestrooi ze met Mini Parelsuiker.
Bak de suikerbroodjes in 10 a 15 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.