**Kantkoekjes**

**patisseriebloem**  
**zonnebloemolie**

Meng de bloem (1 deel) met de olie (2 delen) en koud water (7 delen) tot een glad deeg zonder klonters. Verhit een antikleefpan en giet er een kleine pollepel beslag in. Zorg dat de bodem volledig bedekt is.

Blijf nu van de pan af. Niet roeren, niet opschudden, de pannenkoek niet omdraaien. Na een paar minuten, zonder dat je verder iets hoeft te doen, ontstaat de specifieke kantstructuur. Laat doorbakken tot de kleur mooi goudgeel wordt.

Verwijder de pannenkoek met een brede spatel voorzichtig uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Let vooral op, ze zijn behoorlijk breekbaar. Maar je kan ze perfect een paar uur bewaren voor gebruik. Ze hoeven niet terug opgewarmd te worden.

Giet na elke pannenkoek de resterende olie uit de koekenpan, anders kloppen de verhoudingen van het beslag niet meer.