

## Yes! Dinosauruskoekjes / Yes! Dinosaur biscuits



Bak dinosaurus-koekjes om te trakteren of om zelf op te eten.

### De Boodschappen

zandkoekjes  
200 gram bloem  
100 gram witte basterdsuiker  
150 gram koude boter in klontjes  
1 vrije uitloop eidooier

glazuur  
125 g poedersuiker  
enkele druppels citroensap  
eiwit van 1 vrije uitloop ei  
voedingskleurstof

### Zo maak je de Dinosauruskoekjes

Mix alle ingrediënten met de deeghaken tot je een korrelig deeg hebt.  
Kneed de deegkorrels met een koele hand tot een samenhangend deeg.  
Rol het deeg in vershoudfolie, leg het in de ijskast en laat het 30 minuten rusten.  
Verwarm intussen de oven voor op 175°C  
Steek de dino's met een vormpje uit.  
Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat.  
Bak ze - in het midden van de oven - in 12 - 15 min. lichtbruin en gaar.  
Laat de koekjes eerst even op de bakplaat, daarna op een rooster afkoelen.

### Decoreer de Dino's met gekleurd glazuur dan worden ze nog mooier.

Zeef de poedersuiker, roer het eiwit en het citroensap er door.  
Stevig roeren tot het dik, glanzend, nog net vloeibaar is.  
Meng het glazuur met voedingskleurstof, zo kun je glazuur allerlei kleuren geven.  
Strijk het glazuur met een spatel op de koekjes en laat ze goed drogen

Je kunt er ook nog gekleurde stipjes op zetten met eetbare schrijfstiften.

**De Dino's zijn mooi geworden, daar zul je succes mee hebben op school!**

## Yes! Dinosauruskoekjes / Yes! Dinosaur biscuits



**Bake dinosaur biscuits to treat your schoolmates or to eat them yourself.**

### Shopping list

200g flour  
100g soft white sugar  
150g cold butter, cubed  
1 free-range egg yolk

### Biscuit glaze

125g icing sugar  
a few drops of lemon juice  
1 free-range egg white  
various food coloring

### How to make dinosaur biscuits

Mix all ingredients with the dough hook until you get coarse crumbs.  
Knead the dough by hand until it becomes a cohesive dough.  
Roll the dough in cling film, put it in the refrigerator and leave it for 30 minutes.  
Meanwhile, preheat oven to 175 ° C.  
Cut out the dinosaurs with a cookie cutter.  
Place the cookies on parchment paper on the baking tray.  
Bake the biscuits in the middle of the oven in 12 - 15 minutes light brown.  
First let the cookies cool on the baking tray, then on a wire rack.

### Decorate the Dinosaurs with a colored glaze and they look even better.

Sift the powdered sugar, stir in the egg white and lemon juice.  
Stir firmly until the glaze is thick, glossy and just liquid.  
Mix the icing with food coloring, you can give the glaze every color you like.  
Spread the glaze with a spatula on the cookies and let them dry well.

If you like you can make coloured dots on the biscuits with edible markers.

**The Dinos turned out beautiful, they will be a hit in school!**