

## Kaas letterkoekjes / Cheese Letter Biscuits



### Boodschappenlijstje

1 rol vers bladerdeeg

stukje cheddar, belegen

stukje goudse kaas, belegen

1 vrije uitloop bio-ei

### Zo maak je Kaas letterkoekjes

Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat

Rol het bladerdeeg uit en snij het door midden.

Rasp de Goudse en de cheddar kaas en meng het door elkaar.

Bestrooi de helft van het bladerdeeg met de kaasmix en leg de tweede helft er op.

Druk het bladerdeeg heel stevig aan en steek er letters uit, probeer de randjes dicht te drukken.

Strijk losgeklopt ei op de letters en leg ze op de bakplaat.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de letters in +/-15 minuten goudbruin.

Laat de letters iets afkoelen en snij de uitgelopen kaas randjes netjes van de letters.

Kinderen eten de uitgelopen kaasrestjes graag op!

## Kaas letterkoekjes / Cheese Letter Biscuits



### Shopping list

1 roll of fresh puff pastry	piece of cheddar, matured
piece of Gouda cheese, matured	1 free-range organic egg

### How to make Cheese letter cookies

Preheat the oven to 200°C and place baking paper on the baking tray

Roll out the puff pastry and cut it in half.

Grate the Gouda and cheddar cheese and mix it together.

Sprinkle half of the puff pastry with the cheese mixture and place the second half on top.

Press the puff pastry very firmly together and cut out letters, try to press the edges closed.

Brush beaten egg on the letters and place them on the baking tray.

Slide the baking tray in the middle of the oven, bake the letters in +/- 15 minutes golden.

Allow the letters to cool slightly and then cut the run out cheese edges off neatly.

Children love to eat the leftover run out cheese!