

Basisrecept vanille koekjes / Basic recipe vanilla cookies



Boodschappen voor +/- 30 koekjes

- 375 gram bloem
- 225 gram boter (kamertemp.)
- 225 gram fijne suiker
- 1 vrije uitloop ei (kamertemp.)
- 1 theelepel vanille-essence
- 5 gram bakpoeder

Zo maak je het koekjesdeeg

Doe de zachte boter in een grote kom en voeg de suiker er aan toe. Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel. Voeg het ei en de vanillesuiker toe en mix dit nog een minuut. Zeef de bloem en het bakpoeder in een andere kom en roer het door elkaar. Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe en mix met deeghaken tot alles goed gemengd is. Kneed dan het deeg snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt. Leg het deeg terug in de kom, trek er plasticfolie over en laat het 1 uur rusten in de ijskast.

en zo bak je de koekjes

Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg tussen 2 stukken bakpapier, rol het uit tot een dikte van 0,5 tot 1 cm. Steek vormpjes uit met een uitsteker of maak cirkels met een glaasje. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 8 tot 12 minuten in het midden van de oven. Neem de koekjes uit de oven als ze goudbruin zijn. Laat ze een paar minuten op het bakblik liggen. Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

TIP! Zet de koekjes voor ze de oven in gaan nogmaals +/- 30 minuten in de ijskast, dan lopen ze niet uit tijdens het bakken.

Basisrecept vanille koekjes / Basic recipe vanilla cookies



Shopping List for +/- 30 biscuits

- 375g flour
- 225g butter (room temperature)
- 225g caster sugar
- 1 free range egg (room temp.)
- 1 teaspoon vanilla essence
- 1 teaspoon of baking powder

How to make the dough

Place the soft butter in a large bowl and add the sugar to it.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg and vanilla and mix it for another minute.
Sift the flour and baking powder in another bowl and stir it to blend.
Add the flour gradually to the butter mixture and mix until everything is well combined.
Then knead the dough quickly by hand until it feels smooth and supple.
Place the dough back into the bowl, cover it with cling film and let it rest in the refrigerator for 1 hour.

and how to bake the biscuits

Preheat the oven to 170°C.

Place the dough between two pieces of waxed paper and roll it out to a thickness of 0.5 - 1 cm.
Cut out shapes with a cookie cutter or circles with a glass.
Place the cookies on a baking tray covered with waxed paper.
Bake them for 8 - 12 minutes in the middle of the oven.
Remove the cookies from the oven when they are golden brown.
Leave them a few minutes on the baking tray.
Slide them on the waxed paper carefully on a rack and let them cool further.

TIP! Put the cookies before they go into the oven +/- 30 minutes in the refrigerator, then they do not run during baking but they retain the shape.