

Regenboog-koekjes / Rainbow Biscuits



Boodschappenlijst

100 gram boter
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop bio-ei, losgeklopt
½ theelepel vanille extract
een snufje zout

40 gram amandelmeel
120 gram tarwemeel
75 gram witte chocolade
gekleurde sprinkeltjes

Zo maak je regenboogkoekjes

Leg bakpapier op de bakplaat en verwarm de oven voor tot 180°C

Mix boter en suiker tot het romig is en mix dan ei, vanille en zout door de botermix.

Mix de beide meelsoorten er ook door, Het deeg lijkt nu op grote kruimels.

Kneed het deeg snel met de hand glad.

Nu het lastige gedeelte want deze koekjes worden gespoten en dat vraagt kracht!

Doe het deeg in een spuitzak en spuit reepjes op het bakpapier.

Het worden ± 20 koekjes. Bak de koekjes in 8 - 10 minuten mooi lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Smelt de chocola au bain marie, dip de koekjes in de chocola en strooi er sprinkeltjes op.

Zet de koekjes in de ijskast dan kan de chocola harden.

Regenboog-koekjes / Rainbow Biscuits



Shopping list

100g butter	40g almond flour
75g fine sugar	120g wheat flour
½ free-range organic egg, beaten	75g white chocolate
½ teaspoon vanilla extract	coloured sprinkles
a pinch of salt	

How to make Rainbow Biscuits

Place baking paper on the baking tray and preheat the oven to 180 ° C

Mix butter and sugar until creamy, then mix egg, vanilla and salt into the butter mix.

Mix in both flours as well. The dough now looks like large crumbs.

Knead the dough quickly by hand.

Here comes the hard part because these biscuits are piped on and that requires strength!

Put the dough in a pastry bag and pipe strips on the baking paper.

There will be ± 20 biscuits. Bake the biscuits in 8 - 10 minutes light golden brown.

Allow the biscuits to cool on a wire rack.

Melt the chocolate au bain marie, dip the biscuits in the chocolate and scatter sprinkles on.

Place the biscuits in the refrigerator so the chocolate can set.