

Italiaanse Polenta Koekjes / Italian Polenta Biscuits



Boodschappenlijstje voor 15-20 koekjes

100 gram boter, in kleine blokjes
100 gram basterdsuiker
150 gram snelkokend polentameel
50 gram bloem

fijngeraspte schil van 1/2 citroen
een snuffje zout
1 vrije uitloop bio-ei
vrije uitloop bio eidooier

Zo maak je Polenta Koekjes

Leg een vel bakpapier op een grote bakplaat, vet in met een beetje boter.

Meng in een kom de boter met de suiker, meel, citroenrasp en zout.

Verkruimel het met je vingers tot je grote broodkruimel-textuur hebt.

Maak een kuiltje in het midden.

Klop het ei en de dooier tot ze goed gemengd zijn en doe ze in het kuiltje.

Meng alles samen om een zacht en gelijkmatige consistent deeg te verkrijgen.

Verwarm de oven voor op 190 - 200 ° C

Schep het mengsel in een spuitzak met een spuitmond van 1,5 cm.

Spuit deegballetjes op de bakplaat maar laat ruimte zodat ze kunnen verspreiden.

Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin.

Laat enkele minuten afkoelen op de bakplaat, leg de koekjes dan op een rooster.

Laat de koekjes helemaal afkoelen voor je ze serveert.

Italiaanse Polenta Koekjes / Italian Polenta Biscuits



Shopping list for 15 - 20 biscuits

100g butter, cut into small cubes

100g caster sugar

150g quick-cook polenta flour

50g plain flour

finely grated zest of 1/2 lemon

a pinch of salt

1 free range organic egg

1 free range organic egg yolk

How to make Polenta Biscuits

Grease a sheet of baking paper with a little butter and put it on a large baking tray.

In a bowl, mix the butter cubes with the sugar, flours, lemon zest and a pinch of salt.

Crumble with your fingers until you have a breadcrumb texture.

Make a well in the center.

Beat the egg and egg yolk until well blended, and add to the well in the mixture.

Mix together to obtain a soft and even consistency dough.

Preheat the oven to 190 - 200°C

Spoon the mixture into a piping bag fitted with a 1.5cm nozzle.

Squeeze dots of dough on the baking tray, leaving space to allow them to spread.

Bake for 15 minutes until golden brown.

Allow to cool for a few minutes on the tray then place on a wire rack.

Allow the biscuits to cool completely before serving.