

3D Paddenstoeltjes van koek / 3D Toadstool Biscuits



Boodschappenlijst

Paddenstoelkoekjes

75 gram fijne suiker
60 gram ongezouten boter, zacht
½ biologisch scharrelei + 1 eidooier
1 theelepel vanille extract
175 gram patent bloem
½ theelepel bakpoeder
een snufje zout

Samenstelling en decoratie

180 gram witte chocolade
2 eetlepels slagroom
½ druppel rode kleurstof
30g icing sugar
druppels citroensap
voeg theelepels water toe

Zo maak je het koekjesdeeg

Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat

Roer in een kom amandemeel, bloem, bakpoeder en zout door elkaar.

Mix de boter met suiker op hoge snelheid tot een glad en romig mengsel, in +/- 2 minuten.

Voeg het ei, de dooier en het vanille-extract toe en mix dit erdoor.

Voeg het bloemmengsel geleidelijk toe en vouw het handmatig in, tot een zacht deeg ontstaat.

⅓ van het deeg is voor de stelen, het resterende deeg is voor de hoedjes.

Zo maak je paddenstoel hoedjes

Verdeel ⅔ van het deeg in 15 kleine stukken (ongeveer 10-15 gram per stuk).

Rol er balletjes van en leg ze op de bakplaat,

Druk zachtjes op de balletjes om ze iets plat te maken, zodat ze op een hoedje lijken.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de hoedjes in 12-15 minuten.

De koekjes zullen dan licht gerezen en goudbruin aan de randen zijn.

Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes ongeveer 5 minuten afkoelen.

Verhuis de koekjes vervolgens naar een rooster om helemaal af te koelen.

3D Paddenstoeltjes van koek / 3D Toadstool Biscuits

Zo maak je de steeltjes

Verdeel het $\frac{1}{3}$ overgebleven deeg in 15 stukjes van 2-2½cm en rol ze tussen je handen. Maak één uiteinde iets dikker voor de onderkant en snij het andere uiteinde er recht af. Leg elke steel op de bakplaat met 2 cm tussenruimte.

Zet de koekjes in de oven en bak ze 10-12 minuten, tot ze licht gerezen en goudbruin zijn. Neem ze dan uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen op de bakplaat. Vehuis ze naarop een rooster om helemaal af te koelen.

Zo maak je er paddenstoeltjes van

Smelt 80 gram chocolade au bain-marie en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Doop het afgesneden uiteinde van de steeltjes in de gesmolten chocolade.

Druk de steeltjes onderop de hoedjes en laat de paddenstoeltjes op hun kop drogen.

De chocolade wordt hard in +/- 60 minuten.

Smelt de rest van de witte chocolade met de slagroom.

Roer de rode kleurstof erdoor en doop de hoedjes erin, laat de chocolade weer goed drogen!

Roer van water, citroensap en suiker een dik glazuur en schep het in een kleine spuitzak.

Spuut kleine witte stipjes op de hoedjes en laat de stipjes in ongeveer 60 minuten drogen.

Zodra de decoratie helemaal droog is, doe je de koekjes in een luchtdichte koektrommel.

Je kunt de paddenstoeltjes maximaal 5 dagen bewaren!

3D Paddenstoeltjes van koek / 3D Toadstool Biscuits



Shopping list

Biscuits

75g caster sugar
60g unsalted butter, softened
 $\frac{1}{2}$ free range organic egg + 1 egg yolk
1 teaspoon vanilla extract
150g plain flour
 $\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder
a pinch salt

Decoration

180g white chocolate
2 tablespoons double cream
 $\frac{1}{2}$ drop red food colouring
30g icing sugar
drops of lemon juice
add water in teaspoons

How to make the biscuits

Preheat oven 175°C and line the baking tray with waxed paper

In a medium bowl stir together almond flour, flour, baking powder and salt until combined.

Mix the butter with the sugar on high speed until smooth and creamy, in about 2 minutes.

Add the egg, egg yolk and vanilla extract and mix it in.

Add the flour mixture gradually and mix on a medium speed until a soft dough forms.

$\frac{1}{3}$ of the dough is for mushroom stems, the remaining dough is for the caps.

How to make caps

Divide the $\frac{2}{3}$ of dough into 30 smaller pieces (about 10-15 grams each).

Roll it into small balls then place on the prepared baking sheet.

Gently press down on each dough ball to flatten the cookies slightly so they are a hat shape.

Place the baking sheet in the middle of the oven and bake for 12-15 minutes.

The biscuits should be slightly puffed up and golden brown around the edges.

Remove the tray from oven and let cool about 5 minutes on it, then transfer to wire rack.

3D Paddenstoeltjes van koek / 3D Toadstool Biscuits

How to make the stems

Divide the remaining $\frac{1}{3}$ of dough into 15 pieces and roll them into stem shapes, 2-2½ cm long. Make one end slightly thicker for the base and cut the the other end straight off.

Place each stem on the baking sheet with 2cm in between each stem.

Place the stems in the oven, bake for 10-12 minutes until slightly puffed and golden.

Remove and let cool on the baking sheet a few minutes then transfer to a wire rack to cool.

How to assemble and decorate

Melt 80g chocolate au bain marie and set aside to cool to room temperature.

Dip the cut end of the stem into the melted chocolate, then stick it on the mushroom cap

Let the biscuits cool cap down until the chocolate is fully set.

Sir the remaining chocolate with a the red food colouring.

Dip each mushroom cap in the red chocolate and let it harden, in about 60 minutes.

In a bowl stir together the icing sugar with lemon juice and water into a thick glaze.

Spoon the icing into a small piping bag and pipe small white dots on the caps.

Set the biscuits aside to let the dots dry completely in about 60 minutes.

Once the decoration has fully dried, transfer the biscuits to an airtight container.

You can store the mushrooms up to 5 days!