

## Star Wars koekjes / Star Wars biscuits



### Boodschappen

375 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

225 gram boter (kamertemperatuur)

225 gram fijne suiker

1 vrije uitloop ei (kamertemp.)

1½ theelepel vanille essence

zwart, wit, blauw en oranje rolfondant

eetbare goudverf

eetbare viltstiften, rood & zwart

### Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.

Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, spatel het erdoor tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.

Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 2 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 170°C

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er cirkels van verschillend formaat uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 10 - 12 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

### Terwijl de koekjes afkoelen steek je rolfondant uit.

Kneedt de rolfondant goed door en rol ze dan dun uit.

Steek de Star Wars figuren uit wit (de robots) en zwart rolfondant (Darth Vader).

Plak het fondant met een druppel water op de koekjes.

Darth vader is meteen klaar, voor R2D2 en BB8 snijden we blauw en oranje strookjes uit.

Plak de strookjes op de robots, verf C3PO goud. Maak oogjes en details met eetbare stiften.

### De mini monsters zijn dol op de koekjes, ze zijn zo cute!

## Star Wars koekjes / Star Wars biscuits



### Shopping List

- 375 gram plain flour
- 1 teaspoon baking powder
- 225 g butter (room temperature)
- 225g caster sugar
- 1 free range egg (room temperature)
- 1½ teaspoon vanilla essence
- black, white, blue, orange fondant icing
- edible gold paint
- edible markers, red and black

### How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.,

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture, fold it in until everything is well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Then knead it quickly by hand.

Wrap the dough in cling film and put it for at least 2 hours in the refrigerator.

### Preheat the oven to 170°c

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.

Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out circles in different sizes.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

### While the biscuits cool completely you can already cut out the fondant.

Knead the fondant icing for a minute then roll it thinly.

Cut out the Star Wars figures from white (the droids) and black fondant icing (Darth Vader).

Stick the icing on the biscuits with a drop of water.

Darth Vader is ready immediately, for R2D2 and BB8 we cut out blue and orange strips.

Stick the strips on the robots, paint C3PO gold. Make eyes and details with edible markers.

### The mini monsters love the biscuits, they are so cute!