

Arnhemse Meisjes / Arnhem Girls (cookies)



Boodschappenlijstje

1 rol vers bladerdeeg

150 gram fijne kristalsuiker

Zo maak je Arnhemse meisjes

Strooi suiker op een vel bakpapier en leg het bladerdeeg er op.

Bestrooi het bladerdeegen met suiker en steek er rondjes uit.

Neem een deegroller en rol ovaaltjes van de rondjes, schud teveel aan suiker af..

Leg bakpapier op de bakplaat en leg de koekjes er op.

Schuif de bakplaat in de ijskast en laat de koekjes 20 minuten koelen.

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht oven

Bak de in koekjes +/- 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Neem de Arnhemse meisjes uit de oven als ze mooi goudbruin zijn en knapperig zijn.

Arnhemse Meisjes / Arnhem Girls (cookies)



Shopping list

1 roll of fresh puff pastry

150g caster sugar

How you make typical Dutch Arnhem Girls (cookies)

Sprinkle sugar on a sheet of baking paper and place the puff pastry on top.

Sprinkle the puff pastry also with sugar and cut out circles.

Take a rolling pin and roll ovals from the rounds, shake off excess sugar.

Place baking paper on the baking tray and place the cookies on it.

Slide the baking sheet into the refrigerator and let the cookies cool for 20 minutes.

Preheat the oven to 220°C / 200°C fan

Bake the cookies in the middle of the preheated oven for approximately 20 minutes.

Take the Arnhem Girls out of the oven when they are a nice golden brown and crispy.