

Kleine Valentijn koekjes / Little Valentine biscuits



voor +/- 30 kleine vanillekoekjes

- 375 gram bloem
- 225 gram boter (kamertemperatuur)
- 225 gram fijne suiker
- 1 vrije uitloop ei (kamertemp.)
- zakje vanillesuiker
- 5 gram bakpoeder

Zo maak je de koekjes

Doe de zachte boter in een grote kom en voeg de suiker er aan toe.

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

Voeg het ei en de vanillesuiker toe en mix dit nog een minuut.

Zeef de bloem en het bakpoeder in een andere kom en roer het door elkaar.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is

Neem het deeg uit de kom en leg het op een stuk bakpapier.

Kneed het snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.

Leg het deeg terug in de kom, trek er plasticfolie over en zet het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg tussen bakpapier, rol het uit tot een dikte van 0,5 tot 1 cm.

Steek hartvormpjes uit met een uitsteker of maak cirkels met een glaasje.

Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 6 tot 8 minuten goudbruin.

Normaal formaat koekjes bakken in 8 - 12 minuten goudbruin.

Schuif de koekjes voorzichtig met het bakpapier op een rek en laat ze afkoelen.

Kleine Valentijn koekjes / Little Valentine biscuits



De boodschappen:

- 60 gram poedersuiker
- vrije uitloop eiwit (klein of ½ groot ei)
- enkele druppels citroensap
- druppels rode voedings kleurstof

Mini-Valentijnhartjes

Roer alle ingrediënten goed door elkaar in klein een kommetje.

Blijf roeren tot je glazuur dik, glad en glanzend geworden is.

Srijk het glazuur op de koekjes en strooi er allerlei versiersels op.

Versier ook wat koekjes met alleen poedersuiker.

Deze Valentijnkoekjes zijn super cute!

Kleine Valentijn koekjes / Little Valentine biscuits



makes +/- 30 small vanilla biscuits

- 375g flour
- 225g butter (room temperature)
- 225g caster sugar
- 1 free range egg (room temp.)
- a sachet vanilla sugar
- 5g baking powder

How to make the little Valentine hearts

Place the soft butter in a large bowl and add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla sugar and mix it for another minute.

Sift the flour and baking powder in another bowl and stir it until combined.

Add the flour gradually to the butter mixture and mix until all is combined.

Take the dough out of the bowl and place it on a piece of waxed paper.

Knead it quickly by hand until smooth and supple.

Put the dough into a bowl, cover with cling film and put it in the fridge for 1 hour.

Preheat the oven to 170°C.

Place the dough between waxed paper and roll it out to a thickness of 0.5 - 1 cm.

Cut out heart shapes with a heart cookie cutter or cut circles with a glass.

Place the cookies on a baking tray covered with waxed paper.

Bake them for 6 - 8 minutes until golden brown. Normal size biscuits bake 8 - 12 minutes.

Slide the biscuits on the waxed paper carefully on a rack and let them cool completely.

Kleine Valentijn koekjes / Little Valentine biscuits



Shopping list

60g icing sugar

free-range protein (small or ½ large egg)

a few drops of lemon juice

drops of red food coloring

How to make mini Valentine Hearts

Stir all ingredients together in a small bowl.

Keep stirring until your icing is thick, smooth and shiny.

Spread the icing on the cookies and sprinkle all kinds of sprinkles on.

Decorate part of the cookies with only icing sugar.

The Valentine biscuits look super cute!