

Assepoester's schoentje / Cinderella's Slipper



Boodschappen

125 gram tarwebloem
75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
1/3 vrije uitloop ei (kamertemp.)
½ theelepel vanille extract
½ theelepel bakpoeder

Blauwe eetbare verf
lichtblauw rolfondant
blauwgekleurde decoratiesuiker
lichtblauwe smarties
zilveren suikerparels
zilver glitter

Zo maak je de Cinderella schoentjes

Roer de juiste hoeveelheden bloem en 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 lichtgekleurd, romig geheel.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuutje.

Voeg de bloem in 2 gedeelten aan de botermix toe, vouw het snel in tot het goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het even snel met de hand door.
Vorm het in een bal, verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 170°C

Kneed het deeg met de hand snel door en leg het op een bakmat of op bakpapier.
Bedeck het met vershoudfolie, ol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Zet de koekjes 20 minuten in de ijskast om te koelen en zo uitlopen te voorkomen.
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven, neem ze uit de oven als ze lichtbruin zijn.
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Verf de schoentjes blauw, bestrooi ze met suiker en plak er een smartie met glitter op.

en / of

steek lichtblauwe schoentjes uit rolfondant, bestroo met gliiter en plak er een zilver-parel op.
Plak de fondant schoentjes op de koekjes met een druppel water.

Assepoester's schoentje / Cinderella's Slipper



Shopping List

155 gram flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
1/3 free range egg (room temperature)
½ teaspoon vanilla extract
½ teaspoon baking powder

blue edible paint
light blue coloured fondant icing
blue decorating sugar
light blue Smarties
silver sugar pearls
silver glitter

How to make the Cinderella Slippers

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.
Mix 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 1 hour 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 figures.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Place the biscuits in the refrigerator for 20 minutes to cool and prevent running out.
Bake them for 8 - 10 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.

Paint the Slippers blue, sprinkle with blue sugar then stick on a Smartie with glitter on it.

and / or

Cut light blue slippers out of fondant icing, brush with glitter then stick a silver pearl on.
Stick the icing slippers on the biscuits with a drop of water.