

Lusikkaleivit - Finse theelepел koekjes / Finnish teaspoon cookies



De boodschappen voor 10 dubbele koekjes

150 gram ongezouten boter
3/4 theelepел bakpoeder
1 vrije uitloop eierdooier, L
1½ theelepел vanille essence
poedersuiker voor decoratie

225 gram bloem
een mespunt zout
80 gram kristalsuiker
jam, bv aardbeien, pruimen of bessen

Zo maak je Lusikkaleivit

Smelt de boter op middelmatig vuur, laat het 15 minuten opstaan.

Zeef de bloem, bakpoeder en zout samen in een kom.

De boter kleurt nu donkerbruin en ruikt nootachtig. Giet het over in een mixerkom.

Voeg de suiker, het eigeel en de vanille aan de gesmolten boter toe.

Mix de ingrediënten door elkaar en voeg dan het bloem-mengsel toe.

Mix het deeg kruimelig maar samenhangend, tot het op nat zand lijkt.

Schep een lepel vol met deeg. Schraap de lepel langs de rand van de kom en maak een lepelvorm.

Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat en bak ze in 12-15 minuten lichtbruin,

Laat de koekjes op een rooster afkoelen.

Smeer op één koekje jam en druk er een tweede koekje op.

Bestrooi de koekjes met een dun laagje poedersuiker.

Lusikkaleivit - Finse theelepел koekjes / Finnish teaspoon cookies



Shopping list for 10 double cookies

150g unsalted butter	225g flour
3/4 teaspoon baking powder	pinch of salt
1 free range egg yolk, L	80g caster sugar
1½ teaspoon vanilla essence	jam, such as berry or plum
icing sugar for dusting	

How to make Lusikkaleivit

Melt the butter on medium heat, leave it on for 15 minutes.

Sieve flour, baking powder and salt together in a bowl.

When the butter colours brown and smells nutty transfer it to a mixing bowl.

Add sugar, egg yolk and vanilla to the melted butter.

Mix the ingredients until combined then add the flour-mixture.

Mix until the dough is crumbly but cohesive and looks like wet sand.

Preheat the oven to 170 ° C.

Scoop a spoonful of dough crumbs then scrape the spoon along the rim of the bowl to make a spoon shape. Let the cookies cool completely on a wire rack.

Put the cookies on a baking tray on parchment, bake them in 12-15 minutes light brown.

Spread jam on one cookie then press a second cookie on it.

Lightly dust the cookies with icing sugar before serving.