

Zonnige koekjes / Sunny biscuits



Boodschappenlijstje

50 gram boter (kamertemperatuur)

50 gram fijne suiker

1/2 vrije uitloop bio-ei (klein)

1/2 theelepel vanille extract

125 gram (Zeeuwse) bloem

1/2 theelepel bakpoeder

Zo maak je de zonnnetjes

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.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, vouw het kort in tot alles goed gemengd is.

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

Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 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 zonnnetjes uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Dek de bakplaat af en zet hem 30 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes 10 minuten in het midden van de oven en neem ze er uit als ze lichtbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Verhuis de koekjes voorzichtig naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Zonnige koekjes / Sunny biscuits



Shopping List

50g butter (room temperature)
50g caster sugar
1/3 free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract
125 gram (Zeeland) flour
½ teaspoon baking powder

How to make the biscuits

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.

Sift the flour with the baking powder then stir until combined.
Add the flour gradually to the butter mixture, fold it in until it is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper, then knead it briefly by hand.
Wrap the dough in cling film and put it in the refrigerator for at least 1 hour.

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 little suns.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Cover the tray and place it in the fridge to chill for another 30 minutes

Bake the biscuits for approximately 10 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Move the biscuits carefully to a wire rack and allow them to cool completely.