

André's ruimtevaartkoekjes / André's space biscuits



Boodschappen

- 375 gram bloem
- 225 gram fijne suiker
- 1½ theelepel vanille essence
- 225 gram boter (kamertemperatuur)
- 1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
- 1 theelepel bakpoeder

Zo maak je het koekjesdeeg

Roer de bloem en het 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 luchtig geheel.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

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.
Verpak het deeg terug in plasticfolie over en zet het 1 uur in de ijskast.

en zo bak je de koekjes

Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg tussen 2 stukken bakpapier, rol het uit tot een dikte van 1 cm
Steek de vormen uit met de ruimtevaartuitstekers.
Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.
Bak ze 8 tot 12 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze goudbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

TIP! Zet de koekjes voor ze de oven in gaan +/- 30 minuten in de ijskast, dan lopen ze niet uit.

André's ruimtevaartkoekjes / André's space biscuits



Shopping List

- 375 gram flour
- 225g caster sugar
- 1½ teaspoon vanilla essence
- 225 g butter (room temperature)
- 1 free range egg (room temperature)
- 1 teaspoon baking powder

How to make the dough

Stir the flour and baking powder to combine.
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 and mix it for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture.
Mix until everything is well 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.
Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

and how to bake the biscuits

Preheat the oven to 170°C.

Place the dough between two sheets of waxed paper and roll it out to a thickness of 1 cm.
Cut out space shapes with André's space biscuit cutters.
Place the cookies on a baking tray covered with waxed paper.
Bake them for 8 - 12 minutes in the middle of the oven.
Take the cookies from the oven when they are golden brown.
Leave them a few minutes on the baking tray.
Slide them carefully with the waxed paper on a wire rack and let them cool completely.

TIP! Place the cookies +/- 30 minutes in the refrigerator before they go into the oven, then they do not run.