

Eiffeltorenkoekjes / Eiffel Tower Biscuits



Boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

1/2 vrije uitloop bio-ei (klein en losgklopt)

½ theelepel vanille extract

150 gram (Zeeuwse) bloem

½ theelepel bakpoeder

Zo maak je Eiffeltoren koekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid romig.

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, mix tot het goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier.

Kneed het snel 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 en bedek het met bakpapier.

Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm en steek er Eiffeltorens uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de koekjes 10 - 12 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin kleuren.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Schuif de Eiffeltorens dan voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen

Eiffeltorenkoekjes / Eiffel Tower Biscuits



Shopping List

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range organic egg (S and beaten)

½ teaspoon vanilla extract

150 gram (Zeeland) flour

½ teaspoon baking powder

How to make the biscuits

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

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.

Add the flour gradually to the butter mixture, mix until well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper.

Then knead it quickly by hand.

Wrap the dough in a beeswax cloth and put it for at least 1 hour in the fridge.

Preheat the oven to 170°C

Place the dough on baking mat and cover it with baking paper.

Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out Eiffel Towers.

Place them on a baking tray covered with waxed paper.

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning lightly brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Slide the Eiffel Towers carefully on a wire rack and let them to cool completely