

Glamour koekjes / Glamour biscuits



Boodschappenlijstje

375 gram bloem
125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
1½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)
1½ theelepel vanille extract
1 theelepel bakpoeder

Decoratie

poedersuiker, om te strooien
rolfondant. Roze, blauw, wit
rolfondant. Klein stukje zwart
eetbare goudglitterverf

Zo maak je Glamour koekjes

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, mix tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.
Verpak het deeg in keukenpapier zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°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 figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 12-15 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin worden.
Laat de koekjes eerst 10 minuten op de bakplaat rusten.

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

Glamour koekjes / Glamour biscuits



Shopping List

375 gram flour
125 g butter (room temperature)
125g caster sugar
1½ free range organic egg (room temperature)
1 ½ teaspoon vanilla extract
1 teaspoon baking powder

Decoration

Icing sugar, for sprinkling
Fondant icing, pink, blue, white
Fondant icing, small piece of black
Edible gold glitter paint

How to make Glamour 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.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.
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 waxed paper and put it in the refrigerator, for at least 1 hour.

Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with waxed paper.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out figures.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 12-15 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 10 minutes.

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