Ellouisa’s Marshmallowkoekjes / Ellouisa’s Marshmallow cookies



Boodschappenlijstje

95 gram zachte boter (ipv 65G)
50 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-eidooier
1 eetlepel zonnebloemolie
200 gram bloem
15 marshmallows
180 gram melkchocolade
50 gram witte chocolade

Zo maak je marshmallowkoekjes

Mix de suiker met de boter romig, voeg de olie en het ei toe en mix het door

Doe dan de bloem erbij en meng alles samen tot een zacht deeg.

Rol het deeg in vershoudfolie en laat het een uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C

Rol het deeg dun uit en steek er rondjes uit met een koekjesuitsteker.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak ze +/- 10 minuten.

Neem ze uit de oven en laat de koekjes op een rooster wat afkoelen.

Verwarm de oven tot 200°C

Halveer intussen de marshmallows en leg een helft op elk koekje.

Zet de koekjes 2 minuten terug in de oven, of tot de marshmallows zacht zijn.

Druk de marshmallows iets platter met een lepel en laat de koekjes weer afkoelen.

Smelt intussen de melkchocolade au bain marie.

Doop de koekjes in de chocolade en laat de chocola hard worden.

Smelt de witte chocolade en spuit met een puntzakje streepjes op de koekjes

Ellouisa’s Marshmallowkoekjes / Ellouisa’s Marshmallow cookies



Shopping List

95g soft butter (in stead of 65G)
50g caster sugar
1 free range organic egg yolk
1 tablespoon sunflower oil
200g plain flour
15 marshmallows
180g milk chocolate
50g white chocolate

How to make marshmallow biscuits

Mix the sugar with the butter until creamy, add the oil and the egg and mix it through.

Then add the flour and mix everything together into a soft dough.

Wrap the dough in cling film and let it rest in the fridge for an hour.

Preheat the oven to 180°C

Roll out the dough thinly and cut out circles using a circular cookie cutter.

Place the cookies on a baking tray covered with baking paper and bake for +/- 10 minutes.

Take them out of the oven and let the cookies cool slightly on a wire rack.

Heat the oven to 200°C

In the meantime, halve the marshmallows and place a half on each biscuit.

Return the cookies to the oven for 2 minutes, or until the marshmallows are soft.

Flatten the marshmallows somewhat using a spoon and let the cookies cool down again.

Meanwhile, melt the milk chocolate au bain marie.

Dip the cookies in the milk chocolate and let the chocolate set.

Melt the white chocolate and run lines across the cookies using a piping bag