

Enge Halloweenkoekjes / Spooky Halloween Cookies



Boodschappenlijst

125 gram ongezoeten boter, zacht
75 gram kristalsuiker
1 grote bio-eidooier
½ theelepel vanillepasta
200 gram bloem
60 gram aardbeienjam
40 gram pure chocolade, gesmolten

Zo maak je enge Halloweenkoekjes

Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hetelucht

Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Doe de boter en suiker in een kom en klop tot een licht en luchtig mengsel.
Voeg de eidooier en vanille toe en klop opnieuw tot alles goed gemengd is.
Voeg de bloem toe en klop tot een zacht deeg ontstaat.

Verdeel het deeg in balletjes van 30 gram en druk ze lichtjes plat.
Maak met je wijsvingers in elk balletje twee gaatjes voor de 'ogen'.

Leg de koekjes op de bakplaat, met wat ruimte ertussen.
(zodat ze tijdens het bakken kunnen uitzetten).

Klop de jam los en vul de oogjes met jam, met een theelepel of een spuitzak.
Bak de koekjes 12 minuten, tot de randjes goudbruin zijn.
Laat de koekjes volledig afkoelen op de bakplaat.

Doe de gesmolten chocolade in een kleine spuitzak en knip een klein gaatje in.
Spuit een lijn voor de mond onder de jam-ogen.

Spuit dan verticale lijntjes over de lijn, om het op een griezelige schedelmond te laten lijken

Enge Halloweenkoekjes / Spooky Halloween Cookies



Shopping list

125g unsalted butter, softened
75g caster sugar
1 large free-range organic egg yolk
½ teaspoon vanilla bean paste
200g plain flour
60g strawberry jam
40g dark chocolate, melted

How to make Spooky Halloween Cookies

Preheat the oven to 180C/160C Fan

Line a large baking tray with baking paper.

Put the butter and sugar in a bowl and beat until pale and fluffy.
Add the egg yolk and vanilla and beat again until combined.
Tip in the flour and beat until it forms a soft dough.

Divide the mixture into 30g balls and flatten slightly.
Push your index fingers into each dough ball to make two holes for the 'eyes'.

Place the biscuits on the baking tray, leaving space between them.
(To allow for spreading during baking.)

Beat the jam to loosen it, fill each of the eyes with jam, using a teaspoon.
Bake for 12 minutes until golden around the edges.
Leave to cool completely on the baking tray.

Transfer the melted chocolate to a small piping bag and cut a small hole in it.
Pipe a line for the mouth under the jammy eyes.

Then pipe small vertical lines across the line to make it look like the mouth of a spooky skull