

Zeeschildpadjes (koekjes) / Sea Turtles (biscuits)



De boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
1/2 vrije uitloop bio-ei
1/2 theelepel vanille extract
125 gram (Zeeuws) bloem
1/2 theelepel bakpoeder

Decoratie

groen rolfondant
geel rolfondant
piepklein stukje chocolade

Zo maak je de 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, romig geheel.
Voeg het halve 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 en zet het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Leg het deeg op een bakmat en bedek het met een bijenwas doek.
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er de koekjes uit.
Leg de koekjes op een licht ingevette bakplaat en zet ze nog 30 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes dan in 10 - 12 minuten in het midden van de oven.
Neem ze uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.
Laat de koekjes 5-10 minuten op het bakblik liggen.

Verhuis ze dan voorzichtig naar een rooster en laat ze verder afkoelen

Steek groene zeeschildpadjes uit en plak ze met een druppel water op de koekjes.
Steek gele schildpadden uit, bewaar alleen het lijfje en plak dit op de schildpadden.

Maak met een mesje indrukken en teken er met een houten stokje chocoladeogen op

Zeeschildpadjes (koekjes) / Sea Turtles (biscuits)



Shopping List

75g butter (room temperature)
75g caster sugar
1/2 free range organic egg (S)
1/2 teaspoon vanilla extract
125 gram (Zeeland) flour
1/2 teaspoon baking powder

Decoration

Fondant icing, green
Fondant icing, yellow
tiny piece of chocolate

How to make the biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy and creamy.
Add half the egg and vanilla and mix for a minute more.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.
Add the flour gradually to the butter mixture, mix until all is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper, then knead it quickly by hand.
Wrap the dough and put it for 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C

Place the dough on a baking mat and cover it with a beeswax cloth.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out the shapes.
Place the biscuits on a lightly greased baking tray and put for 30 minutes in the refrigerator.

Then bake the biscuits for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Then move them carefully on a wire rack and allow them to cool completely

Cut out green sea turtles and stick on the biscuits with a drop of water.
Cut out the yellow turtles and keep only the body, stick it on the turtles.

Make indents with a knife and paint on eyes of chocolate using a wooden skewer