

Snickerdoodle koekjes / Snickerdoodle Cookies



Boodschappenlijstje

330 gram patent bloem	115 gram boter, op kamertemperatuur
2 theelepels kaneel	105ml geraffineerde kokosolie of elke andere olie
1 theelepel wijnsteenpoeder	150 gram fijne suiker
1/2 theelepel fijn zeezout	1 groot vrije uitloop bio-ei plus 1 dooier, kamertemp.
1/4 theelepel bakpoeder	1 theelepel vanille-extract
100 gram suiker + 1 theelepel kaneel, om in te rollen	

Zo maak je Snickerdoodle koekjes

Verwarm de oven voor op 190°C en leg bakpapier op 2 bakplaten

Zeef in een middelgrote kom de bloem met 2 theelepels kaneel.
Doe er het wijnsteenpoeder, zeezout en bakpoeder bij, roer het door elkaar en zet het opzij.

Klop de boter, olie en suiker in een grote kom in 2-3 minuten licht en luchtig.
Schraap de zijanten en bodem van de kom schoon.
Voeg het ei, de eidooier en de vanille toe en klop tot alles goed gemengd is.
Klop dan geleidelijk het bloemmengsel erdoor.
Zet het deeg 30 minuten afgedekt in de ijskast.

Meng de 100g suiker en 1 theelepel kaneel in een diep bord.

Schep het deeg met een ijslepel in balletjes en rol ze gelijkmatig door de suiker.
Leg de deegballetjes op de voorbereide bakplaten, met 5cm tussenruimte.
Druk ze lichtjes plat met de onderkant van een glas.
Bestrooi de koekjes eventueel met wat extra kaneelsuiker.

Bak ze in 10 tot 12 minuten, of tot de koekjes gaar zijn en goudbruin beginnen te worden.
Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat voordat je ze op een rooster legt, om af te koelen.

Let op! De Snickerdoodle koekjes kunnen max. 3 dagen in een koektrommel op kamertemperatuur worden bewaard

Snickerdoodle koekjes / Snickerdoodle Cookies



Shopping list

330g all-purpose flour	115g unsalted butter, room temperature
2 teaspoons ground cinnamon	105g refined coconut oil or any other oil
1 teaspoon cream of tartar powder	150g granulated sugar,
1/2 teaspoon fine sea salt	1 large free range organic egg + 1 yolk, room temp.
¼ teaspoon baking powder	1 teaspoon vanilla extract
100g granulated sugar + 1 teaspoon cinnamon, to roll in	

How to bake Snickerdoodle Cookies

Preheat the oven to 190°C and line 2 baking sheets with parchment paper

In a medium bowl, sift the flour and sea salt together in a large bowl

Add 2 teaspoons cinnamon, cream of tartar and baking powder to combine and set aside.

In another large bowl mix the butter, oil and sugar until light and fluffy, for 2-3 minutes.

Scrape down the sides and bottom of the bowl.

Add the egg, egg yolk and vanilla and beat until combined, gradually fold in the flour mixture.

Place the dough, covered, for 30 minutes in the refrigerator

Combine the remaining 100g sugar and 2 teaspoons cinnamon in a shallow dish.

Using an ice scoop, divide the dough into balls and then roll them in the sugar to coat evenly.

Place the dough balls on the prepared baking sheets, spacing 5 cm apart.

Lightly flatten the cookies with the bottom of a glass.

Sprinkle the Snickerdoodle cookies with additional cinnamon sugar, if desired.

Bake for 10 to 12 minutes, or until the cookies set and turn to golden brown.

Cool for 5 minutes on the baking tray before moving them to a wire rack to cool completely.

Snickerdoodle Cookies can be stored in an airtight tin at room temperature for up to 3 days