

Diwali vuurwerkkoekjes / Diwali Fireworks Cookies



Boodschappenlijstje

Koekjes

75 gram ongezoeten boter, zacht
100 gram lichtbruine basterdsuiker
1 groot vrije uitloop bio-ei
250 gram bloem
2 eetlepels cacao-poeder, gezeefd

optioneel

1 theelepel vanille extract
100g chocolade, puur

Royal Icing

1 zakje bio-eiwitpoeder (10g)
75 ml koud water
250 gram bakkers-poedersuiker, gezeefd
½ theelepel citroensap
gel voedingskleurstof, rood, geel en blauw

optioneel

gouden stervormige sprinkeltjes

Zo maak je vuurwerkkoekjes

Zeef de bloem met de cacao en roer het door elkaar.

Klop de boter en suiker met een elektrische mixer 4-5 minuten tot een licht en luchtig mengsel.

Klop het ei erdoor (en optioneel de vanille) tot alles goed gemengd is

Voeg de bloem en cacao-poeder geleidelijk toe en kneed het met de hand tot een glad deeg.

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op de bakplaat

Leg het deeg op een bakmat en rol het uit tot een dikte van 0.5cm.

Steek er koekjes uit met een rond en/of stervormige uitsteekvormpje.

Rol de restjes opnieuw uit en blijf koekjes uitsteken tot al het deeg gebruikt is.

Leg de koekjes op de bakplaat, minstens 2 cm uit elkaar. (mss zijn er twee bakplaten nodig).

Bak de koekjes in 7-10 minuten gaar, de sterren in 10-12 minuten.

Laat ze 10 minuten afkoelen op de plaat, leg ze dan op een rooster tot ze helemaal koud zijn.

Doop dan de koekjes in gesmolten chocolade en laat de chocolade hard worden

Divali vuurwerkkoekjes / Diwali Fireworks Cookies

Zo maak je Royal Icing

Klop eiwitpoeder en water met een elektrische mixer tot het begint te schuimen, na 1 minuut. Voeg de poedersuiker toe, 1 eetlepel per keer en klop constant op middelhoge snelheid. Doe het citroensap erbij en klop tot je stijve pieken ziet, na ongeveer 5 minuten kloppen. De icing moet glanzen! Voeg indien nodig meer poedersuiker toe om het op te stijven.

Verdeel $\frac{1}{4}$ van het glazuur over drie schone kommen en roer de gel-kleurstof er door. Kleur de drie kommen blauw, geel en rood, doe de $\frac{1}{4}$ wit glazuur in een spuitzak. Schep de 3 kleuren glazuur in 3 aparte spuitzakken en knip er piepkleine puntjes af.

Spuit lijntjes op de koekjes of spiralen, om vuurwerkpatronen te maken. Terwijl het glazuur nog nat is, druk je de sterretjes op de koekjes, Laat de icing drogen en dan kun je de vuurwerkkoekjes serveren.

De Vuurwerk-koekjes blijven maximaal een week goed in een luchtdichte verpakking

Diwali vuurwerkkoekjes / Diwali Fireworks Cookies



Shopping list

Biscuits

75g unsalted butter, softened
100g light brown soft sugar
1 large free range organic egg
250g plain flour, sifted
2 tablespoons cocoa powder, sifted

Optional

1 teaspoon vanilla extract
100g dark chocolate, melted

Royal Icing

1 sachet organic egg white powder (10g)
75ml cold water
250g Bakers icing sugar, sifted
½ teaspoon lemon juice
gel food colourings, red, yellow and blue

Optional

Golden star sprinkles

How to make the Fireworks Cookies

Beat the butter and sugar together with an electric whisk for 4-5 mins until it's light and fluffy.
Beat in the egg (and optional the vanilla) until combined.
Add the flour and cocoa mixture gradually and knead it all by hand into a smooth dough.

Preheat the oven to 180°C and place waxed paper on the baking tray

Place the dough on a baking mat and roll it out to a thickness of 0.5cm.
Cut out biscuits using a round and / or a star cutter.
Re-roll the offcuts and continue to cut out biscuits until the dough has been used up.

Arrange the biscuits on a large baking tray, lined with waxed paper.
Space the biscuits at least 2cm apart (you may need two baking sheets).

Bake the biscuits for 7-10 minutes then leave to cool on the baking sheet for 10 minutes.
Transfer the biscuits to a wire rack to cool completely.

Once cooled, dip the biscuits into melted chocolate and let the chocolate set

Diwali vuurwerkkoekjes / Diwali Fireworks Cookies

How to make Royal Icing

Beat egg white powder and water with an electric mixer until just frothing, for about 1 minute. Add the icing sugar, 1 tablespoon at a time, whisking continuously at medium-high speed. Add lemon juice and whisk until stiff peaks form, after 5 minutes, the icing should look shiny. Add more icing sugar if needed to help the icing to stiffen up.

Spoon $\frac{1}{4}$ part white icing in a piping bag and divide the rest over 3 clean bowls. Colour each $\frac{1}{4}$ in the bowls with the 3 gel food colourings: red, yellow and blue. Spoon the coloured icing into separate piping bags and snip off tiny ends.

Pipe lines and swirls on the biscuits, to create firework-like 'burst' patterns. While the icing is wet, press on the star sprinkles, leave the icing to set and then serve.

The Fireworks Biscuits will keep in an airtight container for up to a week