

Skeletten koekjes / Skeleton biscuits



De boodschappen

150 gram kristal suiker
1 vrije uitloop ei
250 gram meel
100 gram chocolade (72% cacao)

150 gram boter
1 theelepel vanille extract
snufje zout
een witte glazuurstift

Zo maak je de griezelige skeletten koekjes

Mix de boter en suiker romig, mix dan het ei en het vanille-extract er door.

Zeef de bloem gemengd met het zout er in delen bij, mix het tot een kruimelig deeg.

Kneed het deeg snel met de hand glad en rol het in vershoudfolie.

Zet het deeg minimaal 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven op 170°C.

Rol het deeg uit tot 0,5 - 1cm dikte en steek er koekmannetjes uit.

Leg de koekjes op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Bak de koekjes in 12-15 minuten lichtbruin en laat ze afkoelen op een rooster.

Smelt de chocolade au bain marie en bestrijk de koekjes met gesmolten chocola.

Laat de chocolade heel goed drogen.

Teken met de glazuurstift een skelet op de koekjes, laat het glazuur weer goed drogen.

Happy Halloween!

Skeletten koekjes / Skeleton biscuits



Shopping list

150g caster sugar
1 free range egg yolk
250g plain flour
100g of chocolate (72%)

150g cold butter
1 teaspoon vanilla extract
a dash of salt
a white icing pen

How to make scary skeleton cookies

Mix butter and sugar creamy, mix in the egg and the vanilla extract.

Sieve flour with salt in parts into the butter mixture and mix it in until crumbs appear.

Knead the dough crumbs quickly by hand into a smooth dough.

Roll the dough in cling film, put it for minimal 30 minutes into the refrigerator.

Preheat the oven to 175 ° C.

Roll out the dough to 0.5 - 1cm thickness, cut out little men with a cookie cutter.

Place the cookies on parchment paper on the baking tray.

Bake the cookies in 12-15 minutes golden then allow them to cool on a wire rack.

Melt the chocolate au bain marie then spread the melted chocolate onto the cookies.

Let the chocolate dry completely.

Draw skeletons on the cookies using the icing pen, allow the icing to dry well.

Happy Halloween!