

Cheddar Sterren / Cheddar Stars



Boodschappenlijstje

165 gram patent meel	90 gram ongezouten boter
1 theelepel zout	225 gram geraspte cheddar
½ theelepel knoflookpoeder	2 vrije uitloop bio-eidooiers
½ theelepel uienpoeder	2 eetlepels water

Zo maak je Cheddar Sterren

Leg bakpapier op twee bakplaten en zet ze even opzij.

Meng in de keukenmachine bloem met zout, knoflook- en het uienpoeder.

Voeg de boter toe en mix tot het gemengd is.

Doe de cheddar er bij en maal tot het fijn gemengd is.

Klop de eidooiers en het water erdoor tot het mengsel een bal vormt.

Neem het deeg uit de machine en kneed het kort met de hand door.

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en rol ze uit tot 4cm dik, onder bakpapier.

Verwijder het bakpapier en steek sterren uit het deeg.

Leg de sterren op de bakplaten en zet ze 15 minuten in de vriezer.

Verwarm de oven voor op 170°C

Schuif de bakplaten in de oven en bak de sterren in 15-20 minuten goudbruin.

Laat de Cheddar sterren afkoelen op rooster en bewaar ze in een koektrommel.

Cheddar Sterren / Cheddar Stars



Shopping list

165g all-purpose flour

1 teaspoon salt

½ teaspoon garlic powder

½ teaspoon onion powder

90g unsalted butter

225g shredded cheddar

2 free range organic egg yolks

2 tablespoons water

How to make Cheddar Stars

Place baking paper on two baking trays and set them aside for the moment.

Mix flour with salt, garlic and onion powder in a food processor.

Add the butter and mix until combined.

Add the cheddar and beat until well combined.

Beat in the egg yolks and water until the mixture forms into a ball.

Remove the dough from the machine and knead it briefly by hand.

Divide the dough into two equal pieces and roll them out to 7cm thick, under baking paper.

Remove the baking paper and cut out stars from the dough.

Place the stars on the baking trays and place in the freezer for 15 minutes.

Preheat the oven to 170°C

Slide the baking trays in the oven and bake the stars for 15-20 minutes, or until golden brown.

Allow the Cheddar stars to cool on a wire rack and store them in a biscuit tin