

Utrechtse Spritsjes / Utrecht's Spritsjes (Cookies)



Boodschappenlijstje

150 gram boter
100 gram basterdsuiker
2 pakjes vanillesuiker
1 mespunt zout
1 vrije uitloop bio-eiwit
200 gram bloem

Zo maak je Utrechtse Spritsjes

Roer de boter zacht in een kom en voeg de basterdsuiker, vanillesuiker en het zout er aan toe. Meng alles goed door elkaar, roer er vervolgens het eiwit en de bloem doorheen.

Verwarm de oven voor op 150°C en leg bakpapier op de bakplaat

Schep het deeg in een spuitzak met een grof gekarteld spuitmondje.
Maak langwerpige gegolfde repen deeg op de bakplaat (cirkels maken mag ook).

Zet de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak de sprits in 15 minuten lichtbruin.
Snij de spritsrepen op de bakplaat in kleinere, rechthoekige stukken.

Laat de Utrechtse spritsjes helemaal afkoelen, op een rooster.

Utrechtse Spritsjes / Utrecht's Spritsjes (Cookies)



Shopping list

150g butter
100g soft white sugar
2 sachets of vanilla sugar
a pinch of salt
1 free-range organic egg
200g all purpose flour

How to make Utrecht's Sprits (cookies)

Gently stir the butter in a bowl and add sugar, vanilla sugar and salt.
Mix everything together well, then stir in the egg white and flour.

Preheat the oven to 150°C and place baking paper on the baking tray

Spoon the dough into a piping bag with a coarsely serrated nozzle.
Make elongated corrugated strips of dough on the baking tray (or you can make circles).

Place the baking tray in the preheated oven and bake the sprits for 15 minutes until light brown.
Cut the cookie strips on the baking sheet into smaller, rectangular pieces.

Let the Utrecht's Sprits cool down completely, on a wire rack.