

## Confetti hartenkoekjes / Confetti Heart Biscuits



### De Boodschappen

220 gram zachte boter, zonder zout  
200 gram fijne suiker  
1 groot vrije uitloop ei, losgeklopt  
2 theelepels vanille extract  
400 gram Zeeuwse bloem  
snuf zout

180 gram Tony's melk of pure chocolade  
180 gram Tony's witte chocolade  
4 eetlepels slagroom  
gekleurde confetti-sprinkeltjes

### Zo maak je Confetti hartenkoekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.  
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.  
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.  
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.  
Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hetelucht

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.  
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er harten uit.  
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Bak ze 10 - 12 minuten in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.  
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.  
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.  
Hak de chocolade, smelt het au bain-marie, neem van het vuur en roer de room erdoor.  
Dip de helft van de koekjes tot de helft in de witte chocolade en de andere helft in de pure.  
Strooi de sprinkeltjes op de natte chocolade en laat het drogen.

## Confetti hartenkoekjes / Confetti Heart Biscuits



### Shopping list

220g unsalted, soft butter  
200g caster sugar  
1 large free range egg, beaten  
2 teaspoons vanilla extract  
400 grams plain flour  
pinch salt

180g Tony's dark chocolate  
180g Tony's white chocolate  
4 tablespoons double cream  
multi coloured hundreds and thousands

### How to make Confetti Heart Biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.  
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.  
Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.  
Add the flour gradually to the butter mixture.  
Mix until everything is well combined,  
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Then knead it quickly by hand.  
Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.  
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out heartss.  
Place them on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake them for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.  
Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.  
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.  
Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Chop the chocolate, melt it au bain marie, remove from the heat and stir in the cream.  
Dip half the biscuits half way in the white chocolate and dip the other half in dark chocolate.  
Scatter sprinkles on the wet chocolate and let it dry.