

Vlinderkoekjes / Butterfly biscuits



De boodschappen

375 gram bloem
225 gram koude boter
225 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei

1 theelepel vanille-extract
1 theelepel bakpoeder
3 kleuren rolfondant
eetbare glitter

Zo maak je de vlinderkoekjes

Weeg suiker en boter af en mix het romig.

Klop het eit los en mix het samen met de vanille door het meugel.

Zeef het meel en doe het in drie delen bij het botermengsel.

Mix tot het grote koekkrumels zijn en kneed het deeg dan even kort met de hand door.

Rol het deeg in vershoudfolie en laat het een 30 minuten rusten, in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Kneedna het koude deeg zacht en rol het uit tot 1cm dikte.

Steek vlinders uit het deeg, bak de koekjes +/- 10 minuten en laat ze afkoelen op een rek.

De decoratie

Rol verschillende kleurtjes rolfondant dun uit en steek er vlinders uit.

Steek ook vlinders uit wit fondant, hiervan gebruiken we alleen de lijfjes dus snij de vleugels af.

Strijk een drup water op het vlinderlijf en plak het op de fondant-vlinder.

Maak achterkant van de vlinder ook vochtig en plak de vlinder op het koekje.

Strijk wat glitter op de vleugels.

Vlinderkoekjes / Butterfly biscuits



Shopping list

375g plain flour

225g butter

225g caster sugar

1 free range organic egg

1 teaspoon vanilla extract

1 teaspoon baking powder

Icing fondant, in three colors

edible glitter

How to make Butterflies biscuits

Weigh the exact amount sugar and butter and mix it until it is fluffy.

Beat the egg and add it to the butter mixture together with the vanilla, mix until combined.

Sift the flour and add it in 3 parts to the butter mixture.

Mix until it turns into big crumbs, then knead it briefly by hand.

Wrap the dough in cling film and let it rest in the fridge, for 30 minutes.

Preheat the oven to 170°C

Knead the cold dough until soft, roll it to 1 cm thickness and cut out butterflies.

Place the biscuits on a tray covered in baking paper.

Bake the cookies in +/- 10 minutes golden and let them cool on a wire rack.

The decoration

Roll the fondant icing thinly and cut out butterflies.

Also cut out white butterflies but use the body only, by cutting of the wings.

Brush a drop of water on the bodies and stick them on the butterflies.

Brush a drop of water on the back of the butterflies and stick them on the biscuits.

Brush some glitter on the wings.