

## Mini-Duifjes (koekjes) / mini-doves (biscuits)



### **Boodschappen**

75 gram boter (kamertemperatuur)	125 gram (Zeeuwse) bloem
75 gram fijne suiker	1/2 theelepel bakpoeder
1/2 vrije uitloop bio-ei (klein)	poedersuiker
1/2 theelepel vanille extract	

### **Zo maak je deze mini-duivenkoekjes**

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.

Klop het ei los en voeg de helft van 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, vouw in 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 175°C / 160 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 figuren uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze +/- 8 minuten in het midden van de oven, neem de koekjes uit de oven als ze bruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Leg de duifjes dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

**Strooi poedersuiker over de koekjes en serveer de mini-duifjes bij de poppenthee**

## Mini-Duifjes (koekjes) / mini-doves (biscuits)



### Shopping List

50g butter (room temperature)

50g caster sugar

1/3 free range organic egg (S)

½ teaspoon vanilla extract

150 gram (Zeeuwse) flour

½ teaspoon baking powder

icing sugar

### How to make these mini dove biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Beat the egg and add half 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 and fold the flour mixture in until 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 175°C / 160 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 the mini-doves.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake for +/- 8 minutes in the middle of the oven and remove from the oven when brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Transfer the mini-doves to a wire rack and allow them to cool completely.

**Sprinkle the biscuits with icing sugar and serve the mini-doves at the dolls tea party**