

Shortbread met chocola / Shortbread with chocolate



De boodschappen

100 gram boter
1 vrije uitloop ei
200 gram tarwebloem
100 gram witte chocolade druppels
sprinkeltjes, rood & roze

100 gram witte basterdsuiker
1 theelepel vanille extract
¼ theelepel bakpoeder
100 gram pure chocolade 92%

Ons laatste moederdag baksel zijn deze Britse koekjes, shortbread heten ze daar.

We beginnen gelijk, dan kunnen we ze vanmiddag bij de thee eten.

Zo maak je zandkoekjes met chocolade

Mix boter en suiker romig, mix ei en vanille erdoor en voeg dan meel & bakpoeder toe.

Mix alles goed door elkaar, verpak het deeg in folie en leg het deeg minimaal 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 170°C

Rol het deeg uit tot 1.5cm, steek er rondjes uit, leg ze op bakpapier.

Bak de koekjes 12-15 minuten en laat ze helemaal afkoelen, op een rooster.

Smelt de witte knoopjes au bain marie, de schaal mag het water niet raken.

Schep chocola over de helft van de koekjes en strooi sprinkeltjes op de natte chocolade.

Laat de chocola goed drogen en doe dan hetzelfde met de pure.

Ons mini-monster maakt zijn eigen design, het is veel leuker dan dat van ons!

Snazzie wenst iedereen een heerlijke moederdag!

Shortbread met chocola / Shortbread with chocolate



Shopping list

100g butter
1 free range egg
200g plain flour
100g white chocolate buttons
sprinkles, red & pink

100g white demarara sugar
1 teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon baking powder
100 dark chocolate, 92%

Our last Mother's Day baking are these British biscuits, shortbread they are called. We start right away, than we can have them with our afternoon tea.

How to make shortbread with chocolate

Mix butter and sugar fluffy, mix in egg and vanilla then add flour & baking powder.

Mix until combined well, wrap the dough in cling film and put it in the fridge for minimal 1 hour.

Preheat the oven to 170°C

Roll the dough to 1.5 cm, cut out circles, place them on baking paper then bake for 12-15 minutes.

Allow the shortbread to cool completely, on a wire rack.

Melt the white buttons au bain marie, let the bowl not touch the water.

Spoon chocolate over half the shortbreads and scatter sprinkles over the wet chocolate.

Allow the chocolate to dry completely then repeat it with the dark chocolate.

Our mini-monster makes his own design, we like it much better than ours!

Snazzie wishes everyone a wonderful Mother's Day!