

Mini Suikerfeest Boterkoekjes / Mini Eid al Fitr Butter Cookies



Mini Vanille Boterkoekjes

70 gram zachte boter
40 gram poedersuiker
½ theelepels vanille extract
80 gram patent bloem
2 eetlepels melk (30ml)

Mini Chocolade Boterkoekjes

zoals vanille koekjes + 10 gram cacao

Topping

20 gram witte chocolade
20 gram pure chocolade

Zo maak je mini boterkoekjes

Roer de boter, suiker en vanille door elkaar.

Zeef het meel er geleidelijk bij en roer het er door.

Roer er tot slot de melk door tot je een glad, spuitbaar beslag hebt.

Voor chocoladekoekjes zeef je meel en cacao samen en roer je het doorelkaar.

Schep het beslag in een spuitzak met spuitmond.

Leg bakpapier op de bakplaat en spuit er de koekjes er op,

Zet de koekjes minstens 60 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C en bak de koekjes in 12-15 minuten

Smelt de 2 kleuren chocolade au bain marie en laat het iets afkoelen.

Schep de chocolade in een spuitzakje en spuit rondjes op de koekjes.

Bruin op de vanille- en wit op de chocolade koekjes.

Laat de chocolade harden voor je de koekjes serveert

Mini Suikerfeest Boterkoekjes / Mini Eid al Fitr Butter Cookies



Mini Vanilla Butter Cookies

70g soft butter
40g icing sugar
½ teaspoon vanilla essence
80g all purpose Flour
1 tablespoon (15ml) Milk

Mini Chocolate Butter Cookies

same as vanilla cookies + 10g cocoa

Topping

20g melted white chocolate
20g melted dark chocolate

How to make mini butter cookies

Cream together the butter, sugar and vanilla.

Gradually sift in the flour and stir.

(For chocolate cookies, sift flour and cocoa together and stir to combine).

(Then add the chocolate flour and stir it in)

Finally, stir in the milk until you have a smooth, pipeable batter.

Spoon the batter into a piping bag with a nozzle.

Place baking paper on the baking sheet and pipe the biscuits on it,

Place the biscuits in the fridge for at least 60 minutes.

Preheat the oven to 175°C and bake the cookies for 12-15 minutes

Melt the 2 colours of chocolate in a bain-marie and let it cool down a little.

Spoon the chocolate into 2 piping bags and pipe circles on the biscuits.

Brown on the vanilla and white on the chocolate biscuits.

Let the chocolate set before you serve the biscuits