

Gesmolten sneeuwpopkoekjes / Melted snowmen biscuits



Boodschappen

250 gram bloem
100 gram boter (kamertemperatuur)
100 gram fijne suiker
1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
1½ theelepel vanille essence
1 theelepel bakpoeder

Decoratie

150 gram poedersuiker
3-4 druppels citroensap
2 eetlepels water
6 marshmallows, gehalveerd
doosje mini smarties
stukje zwart rolfondant

Zo maak je gesmolten sneeuwpopkoekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.
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.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom en leg het op een stuk bakpapier.
Kneed het snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.
Verpak het deeg terug in plasticfolie over en zet het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Leg het deeg tussen bakpapier, rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek de cirkels uit.
Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier, bak ze 8-10 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze goudbruin zijn, Laat ze even op het bakblik liggen.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze helemaal afkoelen.

Roer glazuur van poedersuiker, citroensap en water, voeg het water druppelsgewijs toe tot je de goede dikte hebt, het glazuur moet dik vloeibaar zijn,
Schep glazuur op een koekje, druk er een halve marshmallow in en giet daar glazuur over.
Druk ogen, neus, mond en knopen in het natte glazuur.

Schattig zijn ze!

Gesmolten sneeuwpopkoekjes / Melted snowmen biscuits



Shopping List

250g plain flour	150g icing sugar
100g butter (room temperature)	3-4- drops of lemon juice
100g caster sugar	2 tablespoons water
1 free range egg (room temperature)	6 marshmallows in halves
1½ teaspoon vanilla essence	little box mini smarties
1 teaspoon baking powder	small piece black fondant icing

How to make melted snowmen biscuits

Stir the flour and baking powder to combine.
Place the soft butter in a large bowl and add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg and vanilla and mix it for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture, mix until everything is well combined,
Take the dough out of the bowl and place it on a piece of waxed paper.
Knead it quickly by hand until smooth and supple.
Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170 ° c

Place the dough between waxed paper and roll it out to a thickness of 1 cm.
Cut out circles with a glass, place the cookies on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 8 - 12 minutes in the middle of the oven.
Remove the cookies from the oven when they are golden brown.
Leave them a few minutes on the baking tray.
Slide them on the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Stir a glaze of icing sugar, drops of lemon and water, adding water trickling it in to get the right consistency, the glaze should be a thick liquid.
Spoon some glaze on a biscuit, press in a marshmallow halve then pour over more glaze.
Press eyes, nose, mouth and buttons into the wet icing.

Too cute!