

Mini paashaasjes met chocolade / Mini Easter Bunnies with chocolate



Boodschappenlijstje

125 gram bloem

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

½ vrije uitloop ei (kamertemperatuur)

1 theelepel vanille extract

50 gram melkchocolade

50 gram witte chocolade

4 eetlepels slagroom

gekleurde sprinkels

gekleurde suikerhartjes

Zo maak je de koekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een romig mengsel.

Voeg het ei en de vanille toe en mix nog een minuut.

Zeef de bloem geleidelijk bij het botermengsel, mix tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op een bakmat en 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 170°C

Leg het deeg op een bakmat en bedek het met vershoudfolie.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er mini-haasjes uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen en op een rek verder afkoelen.

Smelt de chocolade apart en au bain marie en roer de room erdoor, 2 eetlepels in elke kleur chocolade.

Doop de konijntjes in de gesmolten chocolade en versier ze met hartjes en sprinkeltjes.

Laat de chocolade opstijven in de koelkast.

Mini paashaasjes met chocolade / Mini Easter Bunnies with chocolate



Shopping List

125g flour

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range egg (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

50g milk chocolate

50g white chocolate

4 tablespoons double cream

multi coloured sprinkles

coloured sugar hearts

How to make the biscuits

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

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour, add it gradually to the butter mixture and mix until everything is 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 170°C

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 mini-bunnies.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.

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

Then place the biscuits on a wire rack and allow to cool completely.

Melt the chocolate separately au bain marie and stir in the cream, 2 tablespoons in each colour chocolate.

Dip the bunnies into the melted chocolate and decorate with hearts and sprinkles.

Let the chocolate set in the fridge.