

Zoete hartjes voor valentijn / Sweet hearts for Valentines



De boodschappen

- 225 gram tarwebloem
- 120 gram boter
- snuf zeezout
- 1¼ theelepel vanille essence
- druppels rode voedingskleurstof
- 55 gram maismeel (semolina)
- 85 gram fijne suiker
- een vrije uitloop ei
- 55 gram poedersuiker
- 1¾ theelepel water

Een zoete Valentijn's verrassing! Deze heerlijk brosse koekjes zijn iets meer werk maar ze zijn er dan ook naar.

Zo maak je de valentijnskoekjes

Roer meel, maisgriesmeel en zout door elkaar.

Mix de boter met 60 gram suiker tot een romig mengsel.

Voeg het ei en 1 theelepel vanille toe aan de mix en mix het meelmengsel er in gedeelten door.

Kneed van het deeg gladde balletjes, leg ze op een bakmat en rol ze door de overgebleven 30 gram suiker.

Druk de koekjes plat met een glaasje en druk er een hartvormpje in.

Plaats de koekjes op een bakplaat en plaats het blik 15 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes in 10 minuten goudgerand en laat ze helemaal afkoelen.

Roer poedersuiker met water en vanille glad, roer de voedingskeurstof door het glazuur.

Strijk met een klein lepeltjes voorzichtig glazuur op de hartjes.

Fijne valentijn's dag!

Zoete hartjes voor valentijn / Sweet hearts for Valentines



Shopping list

- 225g plain flour
- 120g butter
- dash of sea salt
- 1¼ teaspoon vanilla
- drops red food colouring
- 55g corn semolina
- 85g caster sugar
- a free range egg
- 55g powdered sugar
- 1¾ teaspoon water

A sweet Valentine surprise! These delicious crisp biscuits take a bit more effort but the result is impressive.

How to make sweet heart biscuits

Stir flour, semolina and salt until combined.

Mix the butter with 60g sugar until creamy, add the egg plus one teaspoon vanilla to the mixture. Add the flour mixture in parts and mix until combined.

Knead the coarse dough into smooth balls, place them on a silicone baking mat.

Coat the balls with the remaining 30g sugar.

Flatten the biscuits with a small glass, press in a heart shape cutter and place the biscuits on a baking tray. Place the tray 15 minutes into the fridge.

Bake the biscuits in 10 minutes golden edged then allow them to cool completely.

Stir powdered sugar with water, food colouring and vanilla into the glaze..

Carefully spread some glaze on the hearts using a small spoon.

Happy Valentines Day!