

Mini Spookjes-koekjes / Mini Ghost Cookies



Boodschappenlijstje

125 gram zachte boter

125gram fijne suiker

1 vrije uitloop bio-eieren, kamertemperatuur

1 theelepels vanille-extract

350 gram Zeeuwse bloem

¼ theelepel bakpoeder

¼ theelepel zout

Chocolade Ganache

100 gram melkchocolade, gehakt + 60 ml slagroom

blokje witte chocolade, stukje roze rolfondant

Zo maak je mini Ghost Cookies

Klop boter en suiker bleek en luchtig.

Doe één voor één de eieren erbij, mix door na elke toevoeging en meng dan het vanille-extract erdoor.

Roer in een andere kom bloem, bakpoeder en zout door elkaar.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte, in twee gedeelten.

Verdeel het deeg in tweeën en wikkel elke helft in vershoudfolie.

Laat het koekjesdeeg minimaal 30 minuten rusten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C / 160°C Hete lucht

Bestrooi je werkoppervlak royaal met meel en rol het koekjesdeeg uit tot ongeveer 1 cm dik.

Steek de mini-spoken uit, steek uit 1 helft oogjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak ze in 7 - 10 minuten gaar of tot de randen goudbruin zijn.

Zo maak je een chocolade ganache

Breng de room aan de kook.

Giet het over de gehakte chocolade en laat het 2-3 minuten staan, om de chocolade te laten smelten.

Roer het tot een gladde massa en laat de chocolade even afkoelen, tot het een dikke pasta is.

Smeer de chocolade op een dicht koekje en druk er een koekje met ogen op.

Smelt een klein stukje witte chocolade.

Gebruik het om stipjes in de ogen te maken en de wangen op te plakken, met een cocktailprikker.

Roll roze fondant om wangetjes en een mond te maken en plak ze op.

Mini Spookjes-koekjes / Mini Ghost Cookies



Shopping list

125g soft butter
125g caster sugar
1 free range eggs, room temperature
1 teaspoon vanilla extract
350g plain flour

$\frac{1}{4}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{4}$ teaspoon baking powder

Chocolate Ganache

100g milk chocolate, chopped + 60 ml double cream
a small cube white chocolate + a piece pink fondant icing

How to make mini Ghost Cookies

Cream together butter and sugar until light and fluffy.

Add eggs, one a time, mixing after each addition, then mix in the vanilla extract.

In a separate bowl, whisk together flour, baking powder, and salt.

Add the dry ingredients to the wet, in two additions.

Divide the dough in half and wrap each half in cling film.

Allow the cookie dough to rest for at least 30 minutes in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C / 160°C Fan

Generously flour work surface, and roll out cookie dough until about 1cm.

Cut out ghosts, cut eyes out of half of the cookies and transfer to a waxed paper lined baking sheet.

Bake for 7 - 10 min or until edges are golden brown.

How to make a chocolate ganache

Bring the cream to a boil.

Pour it over the chopped chocolate and let it set for 2-3 minutes to allow chocolate to melt.

Stir until smooth and let the chocolate set, until you have a thick paste.

Spread the chocolate on a whole cookie and press on a second cookie, with eyes.

Melt a little piece of white chocolate and use it to make eyes and stick on cheeks, with a cocktail stick.

Roll fondant icing to make pink cheeks and tiny mouths and stick them on.