

Schattige Dag van de Aarde-koekjes / Cute Earth Day Biscuits



Boodschappenlijstje

125 gram zachte boter

125 gram fijne suiker

½ vrije uitloop bio-ei

½ theelepel vanille-extract

150 gram Zeeuwse bloem

rolfondant, in diverse kleuren

Zo maak je Dag van de Aarde-koekjes

Mix de boter en suiker op gemiddelde snelheid tot het luchtig is.

Voeg het ei en de vanille toe en mix het er even goed door.

Zeef de bloem erbij en spatel het geleidelijk door.

Kneed het deeg kort met de hand en vorm het tot een platte schijf.

Verpak het deeg en leg het minstens 2 uur in de koelkast staan.

Kneed het deeg kort door en rol het uit tot een dikte van 0,5 cm.

Steek de koekjes uit, leg ze op bakpapier op een bakplaat.

Zet de bakplaat nog een uurtje in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C

Bak de koekjes in 10 - 12 minuten of tot de randen goudbruin zijn.

Laat de koekjes 10 minuten afkoelen op de bakplaat, dan op een rooster.

Steek fondant uit en plak het met een druppel water op de koude koekjes.

Laat de Dag van de Aarde koekjes drogen en serveer ze met thee erbij

Fijne Dag van de Aarde!

Schattige Dag van de Aarde-koekjes / Cute Earth Day Biscuits



Shopping list

125g softened butter

125g caster sugar

½ free range organic egg

½ teaspoon vanilla extract

150g plain flour

fondant icing, in various colours

How to make Earth Day Biscuits

Mix the butter and sugar together on medium speed until fluffy.
Add the egg and the vanilla and blend it well.

Sift in the flour and gradually fold it into the flour mixture.
Knead the dough briefly by hand and shape it into a flat disc.
Wrap the dough and chill it for about two hours.

Briefly knead the dough and roll it out to 0.5cm thickness.
Cut out the cookies, place 2cm apart on waxed paper on a baking tray.
Chill the biscuits for at least another hour.

Preheat the oven to 175°C

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes, or until the edges are golden brown.
Let the cookies cool on the baking tray for 10 minutes, then on a wire rack.

Cut out the icing and stick it on the cooled biscuits with a drop of water.
Let the Earth Day biscuits dry and serve them with some tea on the side.

Happy Earth Day!