

Halloween vleermuizen / Halloween bats



De boodschappen

- 90 gram bloem
- 45 gram poedersuiker
- 1 kleine vrije uitloop eidooier
- 5 ml vanille essence
- 50 gram chocola
- wit en zwart rolfondant
- 65 gram boter
- 25 gram cacao
- 5 ml melk
- snufje zout
- chocolade hagelslag, puur

Vampier vleermuizen zijn enge beesten maar deze zijn ook zoet. Daarom nodigen wij ze uit voor ons Halloween-feestje. Dan kunnen wij lekker in **hen** bijten!

Zo maak je ze

Klop de boter met de poedersuiker romig en voeg de eidooier, vanille en melk toe.

Roer alles door elkaar tot het een samenhangend geheel is.

Zeef bloem, cacao en zout bij het botermengsel en klop het met de mixer tot een korrelig deeg.

Kneedt het deeg snel handmatig door tot het glad en soepel aanvoelt en glanst.

Zet het deeg in plastic folie in de ijskast en laat het 15 minuten rusten.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Kneedt het deeg door en rol het uit tot 1 cm dik en steek er vleermuizen uit met een uitsteker.

Leg de vleermuizen op bakpapier op de bakplaat en bak ze in 10-12 minuten gaar .

Smelt the chocolade op een pannetje heet water (au bain marie).

Strijk een laagje chocola op de vleermuiskoekjes en strooi hagelslag puur op de natte vleugels.

Snij scherpe tandjes van wit rolfondant en druk ze op de vleermuizen, Plak ook de oogjes op.

Wat een lekkere vleermuizen, ze zijn echt om in te bijten.

Happy Halloween iedereen!

Halloween vleermuizen / Halloween bats



Shopping list

- 90 gram flour
- 45 grams of icing sugar
- 1 small free-range egg yolk
- 5 ml vanilla essence
- 50 grams of chocolate
- black and white fondant icing
- 65 grams butter
- 25 grams of cocoa
- 5 ml of milk
- pinch of salt
- dark chocolate sprinkles

Vampire bats are scary creatures but these are also sweet. That's why we invite them to our Halloween party. So we can bite into **them** for a change!

Whisk the butter with the icing sugar creamy, add the egg yolk, vanilla extract and the milk to it.

Stir all ingredients together until all is combined. Sieve the flour, cocoa and salt into the mixture.

Whisk all together with a mixer into a granular cookie dough.

Knead the dough until it feels smooth and supple and it looks shiny.

Place the dough in cling film in the fridge, let it rest 15 minutes.

Preheat the oven to 180°C.

Knead the dough and roll it until 1 cm thick, cut out bat shapes with a cookie cutter.

Place the bats on greaseproof paper on a baking tray and bake them for 10-12 minutes.

Melt the chocolate on a pan hot water (au bain marie) and brush chocolate on the bat cookies.

Sprinkle dark chocolate hundreds and thousands on the wet wings.

Stick on eyes and cut sharp teeth from white fondant icing, stick them on too.

Wat delicious creepy bats, they really are to bite in. Happy Halloween everyone!