

Gelukskoekjes / Fortune Cookies



Boodschappenlijstje

een eetbare viltstift + papier

80 gram boter, ongezoeten

3 vrije uitloop bio-eieren

80 gram fijne kristalsuiker

½ theelepel vanille-extract

2 eetlepel koud water

80 gram tarwebloem

Zo bak je Gelukskoekjes

Eerst: Schrijf eerst allerlei goede wensen op een vel papier en knip het in strookjes.

De voorbereiding

Dit zet je klaar: wensen, bakpapier, lepel, platte schep, muffin-bakvorm, Splits de eieren en vries de dooiers in.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Zo maak je Fortune Cookies

Smelt de boter, neem de pan van het vuur en laat het staan tot je het nodig hebt.

Doe eiwitten en suiker in een kom en mix ze in enkele minuten schuimig.

Voeg de gesmolten boter, vanille en water toe en roer het stevig door, met een garde.

Zeef de bloem erbij en vouw het kort in, tot de bloem net is opgenomen.

Neem de bakplaat uit de oven en leg er bakpapier op.

Schep 2 keer 1 eetlepel beslag op het bakpapier.

Strijk het beslag met de achterkant van een lepel uit, tot 2 cirkels van +/- 10 cm Ø.

Bak de koekjes 5-6 minuten in het midden van de oven, tot de randjes net kleuren.

Neem de bakplaat uit de oven en keer elk koekje op een bakmat om met de schep.

Leg in het midden een wens en vouw het koekje dubbel en druk de rand dicht.

Let op dat je het koekje niet helemaal plat drukt!

Vouw de hoeken van de koekjes naar beneden.

Leg de gelukskoekjes in de muffinvorm en laat ze helemaal afkoelen.

Ga door met bakken tot het beslag op is en alle gelukskoekjes klaar zijn.

Gelukskoekjes / Fortune Cookies



Shopping list

An edible marker + paper

80g butter, unsalted

3 free-range organic eggs

80g caster sugar

½ teaspoon vanilla extract

2 tablespoons cold water

80g plain flour

How to bake Fortune Cookies

The preparations

First: write all kinds of good wishes on a piece of paper and cut it into strips.

Get this handy: the wishes, baking paper, spoon, flat scoop, 2 cups, muffin tin.
Separate the eggs, freeze the yolks.

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

This is how you make Fortune Cookies

Melt the butter, remove the pan from the heat and let it sit until you need it.

Place egg whites and sugar in a bowl and mix until frothy for a few minutes.

Add the melted butter, vanilla and water and stir thoroughly with a whisk.

Sift in the flour and fold it in briefly until the flour is just incorporated.

Take the baking tray out of the oven and place baking paper on it.

Spoon 1 tablespoon of batter twice onto the baking paper.

Spread the batter with the back of a spoon into 2 circles of +/- 10 cm Ø.

Bake the cookies in the center of the oven for 5-6 minutes, until the edges just brown.

Remove the tray from the oven, invert each cookie onto a baking mat with the scoop.

Place a wish in the middle and fold the cookie in half and press the edge closed.

Be careful not to flatten the cookie completely!

Gently press both corners of the cookies downward.

Place the Fortune Cookies in the muffin tin and let them cool completely

Continue baking until the batter is used up and all the Fortune Cookies are baked.