

## Spritsjes / Dutch Shortbread



### **Boodschappenlijstje**

100 gram boter

65 gram poedersuiker

½ vrije uitloop ei

½ theelepel vanille extract

125 gram bloem

½ theelepel bakpoeder

snufje zout

optioneel: jam naar smaak

### **Zo bak je spritsjes**

Mix de boter met de gezeefde poedersuiker romig.

Voeg het ei en vanille extract toe en mix tot een schuimige massa ontstaat.

Roer daarna de gezeefde bloem met het zout en de bakpoeder er door.

Schep het deeg in een spuitzak met een gekarteld mondje.

Spuit ovaaltjes (kattentongen) of kransjes op een bakblik bedekt met bakpapier.

### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Bak de spritsjes in het midden van de oven in +/- 15 minuten gaar en lichtbruin.

Laat de spritsjes afkoelen op een rooster.

**Als je voor kransjes kiest kun je ze eventueel vullen met jam.**

## Spritsjes / Dutch Shortbread



### Shopping list

100g butter

65g icing sugar

½ free-range egg

½ teaspoon vanilla extract

125g plain flour

½ teaspoon baking powder

pinch of salt

optional: jam, flavour to taste

### How to bake Dutch Sprits Cookies

Mix the butter with the sifted icing sugar until creamy.

Add the egg and vanilla extract and mix until a foamy mass is formed.

Then stir in the sifted flour with the salt and baking powder.

Spoon the dough into a piping bag with a serrated mouth.

Pipe ovals (cat's tongues) or wreaths on a baking tin covered with baking paper.

### Preheat the oven to 180°C

Bake the shortbread in the middle of the oven for +/- 15 mins. until done and light brown.

Allow the Sprits to cool on a wire rack.

**If you choose to make wreaths, you can optionally fill them with jam.**