

L'OURSON GOURMAND DE NOÛVEL GOURMAND L'OURS JOÛ DE L'OURSON GOURMAND DE NOÛVEL GOURMAND L'OURSON



Voor 10 zandkoekjes

Bereiding :

1 uur

Rusten :

12 uur

Bakken :

10 minuten

INGREDIËNTEN

Zanddeeg

- 125 g boter op kamertemperatuur
- 28 g bruine suiker
- 18 g muscovadosuiker
- 75 g T150-bloem
- 75 g T55-bloem
- 1 snuifje fleur de sel
- 1/2 tonkaboon
- 1 snufje kaneelpoeder
- 1 eiwit

Glace royale

- 150 g poedersuiker
- 10 g eiwit
- 1 eetlepel azijn

HEERLIJKE KERSTTEDYBEER

RECEPT

Voor het zanddeeg

Doe het meel in een mengkom.

Voeg de in stukjes gesneden boter toe. Meng alles met de hand of met een mixer tot een zanderige textuur.

Roer de suikers, fleur de sel, kaneel en geraspte tonkaboon erdoor. Voeg naar smaak wat vanille toe.

Scheid het eigeel van het eiwit. Doe vervolgens alleen de eiwitten bij de bereiding.

Meng met een spatel of een keukenrobot met platte menghaak tot een glad deeg.

Vorm het deeg tot een bal en doe het in huishoudfolie. Laat 12 uur rusten in de koelkast.

Rol nadien het deeg uit met een deegroller tot ongeveer 3mm dik.

Maak de zandkoekjes met koekjesvormpjes in de vorm van teddyberen.

Schik de zandkoekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier of een bakmatje.

Zet 15 minuten in de oven op 150 °C, tot de koekjes lichtjes goudbruin zijn.

Voor de glace royale

Zeef de poedersuiker in een mengkom.

Voeg het eiwit toe.

Meng voorzichtig met een spatel tot een gladde textuur.

Voeg azijn toe om het mengsel te laten kristalliseren. Meng opnieuw met de spatel. Pas de consistentie aan indien nodig: als het glazuur te dik is, roer er dan een beetje eiwit onder en meng tot het mengsel de gewenste consistentie heeft.

Maak een hoorntje met bakpapier, doe de glace royale erin en breng de versieringen aan op de zandkoekjes.