



Christmas cookies



These Christmas cookies are very easy to prepare. Use fun shapes - a star, a heart, a Christmas tree - and serve these Christmas cookies to your guests with coffee, tea or hot coco.

CHRISTMAS COOKIES

Servings: 20-30 cookies (depending on the size of your cookie cutters)

Preparation time: 10-15 minutes + 30 minutes in the refrigerator + 12-15 minutes in the oven

INGREDIENTS:

225 grams of (vegan) butter

175 grams of cane sugar

300 grams of flour

1 (flax) egg

INSTRUCTIONS:

1. Add the butter and sugar in a bowl and stir until smooth.
2. Add the egg and the flour, mix well, and knead into a dough ball. Then wrap in plastic foil and let rest for 30 minutes in the refrigerator.
3. Preheat the oven to 180 °C.
4. After 30 minutes, roll out the dough on a floured work surface and cut out cookies with a Christmas cookie cutter.
5. Place them on a baking tray covered with baking paper.
6. Bake the cookies in the preheated oven for 12 to 15 minutes.





NOTE:

- Can be stored in an air-tight container for 3 days.
 - Optional: You can add some dried cranberries or cacao nibs before putting them in the oven.
-



Kerstkoekjes



Deze kerstboterkoekjes zijn heel gemakkelijk te bereiden. Gebruik leuke vormen - een ster, een hart, een kerstboom - en serveer deze kerstkoekjes aan je gasten met koffie, thee of warme chocolademelk.

KERSTKOEKJES

Porties: 20-30 koekjes (afhankelijk van de grootte van je koekjesvormpjes)

Bereidingstijd: 10-15 minuten + 30 minuten in de koelkast + 12-15 minuten in de oven

INGREDIËNTEN:

225 gram (plantaardige) boter

175 gram rietsuiker

300 gram bloem

1 ei of flax egg

INSTRUCTIES:

1. Voeg de boter en suiker toe in een kom en roer tot een gladde massa.
2. Voeg het ei en de bloem toe, meng goed en kneed tot een deegbal. Wikkel vervolgens in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Rol het deeg na 30 minuten uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er koekjes uit met een koekjesvormpjes.
5. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bak de koekjes 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven.



NOTA :

- Kan bewaard worden in een luchtdichte verpakking voor 3 dagen.
 - Optioneel: Je kan wat gedroogde cranberries of cacaonibs toevoegen voordat je ze in de oven plaatst.
-



Biscuits de Noël



Ces biscuits de Noël sont très faciles à préparer. Utilisez des formes amusantes - une étoile, un cœur, un arbre de Noël - et servez ces biscuits de Noël à vos invités avec du café, du thé ou du coco chaud.

BISCUITS DE NOEL

Portions: 20-30 biscuits (selon la taille de vos emporte-pièces)

Temps de préparation: 10-15 minutes + 30 minutes au réfrigérateur + 12-15 minutes au four

INGREDIENTS:

225 grammes de beurre (végétalien)

175 grammes de sucre de canne

300 grammes de farine

1 œuf (de lin)

INSTRUCTIONS:

1. Ajoutez le beurre et le sucre dans un bol et remuez jusqu'à consistance lisse.
2. Ajoutez l'œuf et la farine, mélangez bien et pétrissez en boule de pâte. Emballez ensuite dans une feuille de plastique et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 180 °C.
4. Au bout de 30 minutes, étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez les biscuits avec un emporte-pièce de Noël.
5. Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
6. Cuisez les biscuits au four préchauffé pendant 12 à 15 minutes.



REMARQUE :

- Peut être conservé dans un contenant hermétique pendant 3 jours.
 - Facultatif: Vous pouvez ajouter des canneberges séchées ou des éclats de cacao avant de les mettre au four.
-

