



Valentijnskoekjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram bloem
70 gram cacaopoeder (geen instantpoeder)
1 theelepel bakpoeder
1/4 theelepel zout
1/2 theelepel cayennepeper
110 gram roomboter (op kamertemperatuur)
150 gram fijne suiker
1 ei
1 1/2 theelepels vanille-extract
250 gram bloedsuiker
1/2 citroen (sap)
5 druppels eetbare rode kleurstof

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de bloem, het cacaopoeder, het bakpoeder, het zout, de kaneel en de cayennepeper. Roer alles goed door elkaar met een klopper.
- 2.** Snij de boter in blokjes en meng deze met de suiker in een andere kom. Klop dit met de keukenrobot of de kloppers van je handmixer tot een romig mengsel. Voeg het ei en het vanille-extract toe en klop nog even door.
- 3.** Voeg het bloemmengsel toe aan het botermengsel en mix tot een glad deeg.**stap 4**
- 4.** Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 cm. Snij hier met een hartjesvorm zoveel mogelijk hartjes uit. Rol de restjes die overblijven opnieuw uit en snij er nogmaals hartjes uit. Probeer zo veel mogelijk deeg op te werken.
- 5.** Schik de hartjes naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat de koekjes daarna afkoelen op een rooster.



- 6.** Meng de bloedsuiker met het citroensap en de rode kleurstof. Roer goed. Voeg nu beetje bij beetje enkele eetlepels ijskoud water toe en roer tot je een niet te lopende consistentie hebt.
- 7.** Schep het glazuur in een spuitbus en druppel over de koekjes. Je kunt de koekjes ook volledig bedekken met glazuur mocht je geen spuitbus hebben.
- 8.** Als het glazuur is opgesteven, kun je de koekjes mooi verpakken in een doosje.