

Ingrediënten en Recept



Les recettes saines et gourmandes de
mmmEat
Openbaar

Parce que dans un mois tout pile, c'est Noël 🎄 (et qu'on avait beaucoup trop envie de mettre cette musique 🎵 !) Sablés en forme d'étoile ✨ - pour 20 sablés - 107 kcal par sablé - Voici les ingrédients : 125 g de beurre - 80 g de sucre en poudre - 250 g de farine - 1/2 cuillère à café de levure chimique - 1 cuillère à café d'orange bio fraîchement râpée - 1 oeuf - 20 amandes décortiquées - glaçage au chocolat PS : vous avez trouvé l'intrus ?! 😬 PPS : vous avez surtout la musique dans la tête maintenant 😊? #sorrynotsorry Minder weergeven

Parce que dans un mois tout pile, c'est Noël 🎄 (et qu'on avait beaucoup trop envie de mettre cette musique 🎵 !)

Sablés en forme d'étoile

✨ - pour 20 sablés - 107 kcal par sablé -

Voici les ingrédients :

- 125 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café d'orange bio fraîchement râpée
- 1 oeuf
- 20 amandes décortiquées
- glaçage au chocolat

PS : vous avez trouvé l'intrus ?! 😬 PPS : vous avez surtout la musique dans la tête maintenant

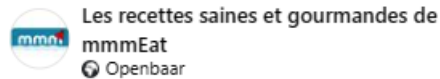




125 g de beurre
80 g de sucre
250 g de farine
levure
zestes d'orange
1 oeuf
amandes
chocolat fondu

cuisson 8-10 min
175°C

Bron



Internet - Facebook -
Les recettes saines et gourmandes de mmmEat
<https://www.facebook.com/reel/244051655130636>

Info Martine Lycke

01/12/2023

Mengen in Kitchen Aid:

125 g boter
80 g suiker

+ 1 ei
+ 1 kl citroenrasp van Oetker
+ snuifje zout !!
+ 250 g bloem
+ ½ kl bakpoeder

Opbollen en wat in ijskast laten opstijven om makkelijker uit te rollen

Stervorm nemen met 5 armen.
Hier: Gele uit stervormpjes, denk ooit van Wibra

Wat bloem op werkvlak
En bol uitrollen
Vormpjes uitsteken
Amandel wat nat maken en in 1 armpje leggen,
omvouden en heel goed aandrukken, eventueel nog wat nat maken.
Op m'n eerste bak tray gingen de armpjes weer open en lag de amandel er maar
op te liggen.

Oven: 180°C – 15 tal minuten

Chocolade smelten in microgolf met wat water,
3 x 30 seconden en telkens omroeren
Dan met een tandenstoker de oogjes, mond en voetjes op het koekje tekenen.
Beetje prutswerk, maar heel leuk

Mixing in Kitchen Aid:

125 g butter

80 g sugar

+ 1 egg

+ 1 tsp Oetker lemon zest

+ pinch of salt !!

+ 250 g flour

+ 1/2 tsp baking powder

Roll it up and let it set in the refrigerator to make it easier to roll out

Taking star shape with 5 arms.

Here: Yellow from star shapes, think of Wibra

Some flour on the work surface

And roll

Cutting out shapes

Wet the almond and put it in 1 arm,

fold over and press very well, make a bit wet. So the arm doesn't open in the oven.

Oven: 180°C – 15/20 minutes

Melt chocolate in microwave with some water,

3 x 30 seconds, stirring each time

Then use a toothpick to draw the eyes, mouth and feet on the cookie.

A bit of fiddling, but a lot of fun

Fotos

