

Chocoladekoekjes

Franka vindt het geweldig om koekjes te bakken. Het versieren van chocoladekoekjes vindt ze het leukst.

Benodigdheden

- 450 gram pure chocolade
- 125 gram boter
- 1/4 kopje poedersuiker
- 1 los geklopt ei
- 1 eetlepel maizena
- 1/2 kopje bloem
- 2 eetlepels cacao
- 50 gram witte chocolade
- snoepjes/smarties om te versieren
- gesmolten boter en extra olie



Een beetje knoeien hoort erbij!

Bereiding

Smelt de pure chocolade in een pannetje. Doe dit door het pannetje in een ander pannetje met kokend water te zetten. Anders wordt je chocola zo waterig!

Pak een kommetje om de boter met poedersuiker te mengen. Met de mixer kun je dit gemakkelijk tot een luchtig mengsel kloppen. Voeg dan het ei en de gesmolten chocolade toe. Klop het mengsel nog eens goed door elkaar. Daarna kun je de maizena, bloem en cacao (eventueel met een zeefje) bij het mengsel doen. Meng dit voorzichtig met een mes door elkaar.

Strooi wat bloem op het aanrecht of op de tafel en kneed daarop het deeg tot het zacht is. Strijk het deeg uit zodat het overal even dik is. Je kunt nu de figuurtjes eruit snijden.

Als de vormpjes klaar zijn leg je de koekjes op de bakplaat. Je bakt ze dan 20 minuten in de oven op 180 graden.

Terwijl de koekjes aan het afkoelen zijn kun je vast wat witte chocolade smelten. Dit kun je gebruiken om je versierseltjes mee op de koekjes te plakken.

Veel plezier en uitdelen maar!



Het kleurrijke resultaat



Gebruik handige vormpjes om de koekjes mee uit te steken. Zo maak je gemakkelijk hartjes, sterretjes of zelfs autootjes.

Recept van

 **Franka Bouma** | Groningen 

