Zanddeeg zeesterren



Wat heb je nodig?

- Gesmolten chocolade
- Deeg (recept zie volgende pagina)
- Koekjes
- Bloem
- Suikeroogjes
- Glazuurstift

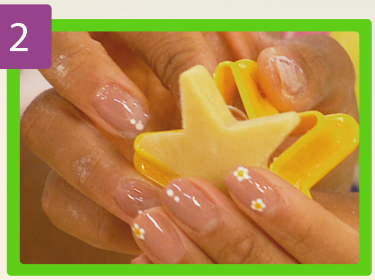
Hoe maak je dit?

1



Rol het deeg uit tot ongeveer een halve centimeter. Om ervoor te zorgen dat het deeg niet blijft plakken, strooi je een beetje bloem op je werkblad en je deegroller

2



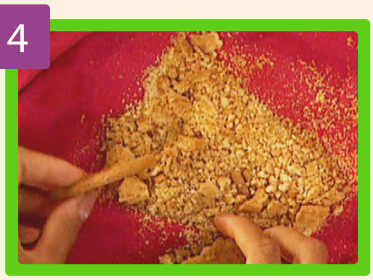
Druk met de stervormpjes de sterren uit het deeg en duw de puntjes van de sterren een beetje opzij.

3



Leg de koekje op een bakplaat en bak ze ongeveer 10 minuten op 180 graden in een voorverwarmde oven.

4



Neem nu de koekjes en maak deze helemaal fijn met een deegroller tussen een theedoek. Dit wordt het zand!

5



Dip nu het koekje in de chcocolade en hierna dip je in het 'zand'.

6



Als laatste plak je met de glazuurstift de oogjes op het koekje. En: smullen maar!

Recept voor koekjesdeeg

Wat heb je nodig?



- 250 Gram bloem
- 125 Gram poedersuiker
- 125 gram zachte boter
- Zakje vanillesuiker
- Puntje zout
- Twee eierdooiers

Hoe maak je dit?

1. Meng de zachte boter en bloem tot een kruimelig deeg.
2. In een aparte schaal zeef je de poedersuiker en voeg je vanillesuiker, zout en twee eierdooiers samen.
3. Voeg deze ingrediënten samen . Ook het deeg. En kneed met je handen alles tot een grote bal.
4. Bedek de deegbal met huishoudfolie en laat de bal een half uurtje in de ijskast liggen.