

# Chocoladekoekjes



## Recept

### Benodigde materialen:

270 g bloem, 1 snufje zout, 1 theelepel bakpoeder, 200 g bruine rietsuiker, 200 gram zachte boter, 2 grote eieren, 400 g pure chocolade, siliconen vorm kerstkoekjes

### Benodigd gereedschap:

mixer, oven, lepel, mes

Veel meer spellen om gratis te downloaden en het benodigde materiaal en gereedschap: [www.aduis.com](http://www.aduis.com). Neemt u eens een kijkje.

# Chocoladekoekjes

## Ingrediënten:

270 g bloem,  
1 snufje zout,  
1 theelepel bakpoeder,  
200 g bruine rietsuiker,  
200 g zachte boter,  
2 grote eieren,  
400g donkere chocolade



Een verfijnd recept voor alle  
chocolade en koekjes liefhebbers.

Op de boterkoekjes worden zoete chocolade  
plaatjes met kerstmotief geplakt.

Smakelijk eten!



\* Neem de boter **een paar uur** van tevoren uit de koelkast.

\* Meng de **bloem** met het **zout** en het bakpoeder. De zeer zachte boter met de suiker luchtig kloppen, voeg geleidelijk de eieren toe en meng alle ingrediënten gedurende 5 minuten met een mixer.

\* Voeg de bloem toe en roer het tot deeg.



\* Met een eetlepel breng je kleine, langwerpige deeghoopjes op een met bakpapier bedekte bakplaat aan. Hierbij voldoende afstand tussen de hoopjes laten, omdat deze "uitvloeien"! Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven (180 °C) en bak de koekjes 8-10 minuten.

\* Als de koekjes licht gebruid zijn en heerlijk ruiken, deze uit de oven halen en met een scherp mes meteen uit elk koekje een 65 x 35 mm groot rechthoek snijden. Dit moet meteen na het bakken gebeuren, anders kunnen de randen „scheuren“. Daarna laat je de rechthoeken volledig afkoelen.

\* In de tussentijd kun je de chocolade in een waterbad of de magnetron smelten. Met behulp van een theelepel vul je voorzichtig in de siliconen vorm (niet te vol vullen). De chocolade heeft enige tijd nodig om hard te worden - dit gaat sneller in de vriezer of de koelkast. Als de chocolade plaatjes afgekoeld zijn, voorzichtig uit de vorm verwijderen en met een kleine klodder gesmolten chocolade op het rechthoekige koekje plakken. Echt maar een klodder – anders smelt de warme chocolade de plaatjes!



**Tip:** Gebruik de restanten van de koekjes voor een trifle of met een beetje zure room voor grappige cakepops!



### Benodigde materialen:

270 g bloem, 1 snufje zout, 1 theelepel bakpoeder,  
200 g bruine rietsuiker, 200 gram zachte boter,  
2 grote eieren, 400 g pure chocolade,  
siliconen vorm kerstkoekjes

### Benodigd gereedschap:

mixer, oven,  
lepel, mes

Veel meer spellen om gratis te downloaden en het benodigde materiaal en gereedschap:

[www.aduis.com](http://www.aduis.com). Neemt u eens een kijkje.