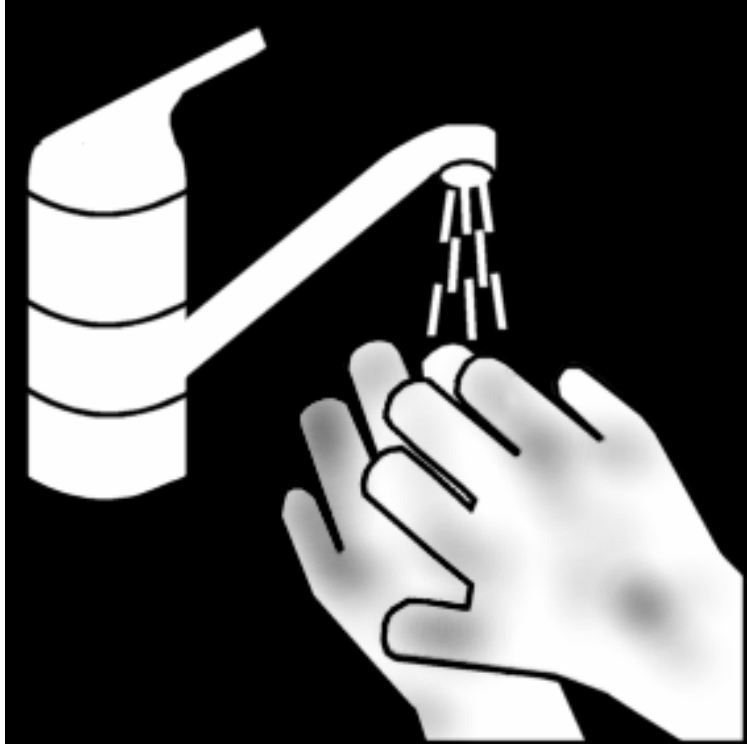


Chocoladekoeken

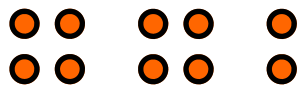




De koekjes zijn klaar om opgegeten te worden!

Smakelijk !





«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»

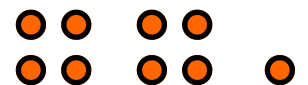


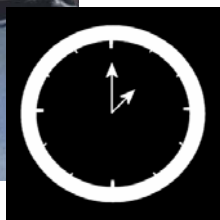
Ingrediënten voor 15 kleuters.

**Steek de koekjes in de oven.
(190°)**



**Haal de koekjes na 15/20 min.
uit de oven.**





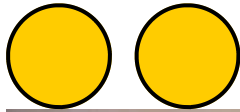
Ingrediënten

- 4 repen chocolade
- zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 75 gram suiker
- 150 gram koude harde boter
- 200 gram bloem

Kookmateriaal

- 1 rasp
- 1 kopje
- 1 diep bord
- 1 mengkom
- 1 mes en vork
- 1 soeplepel
- 1 koffielepel
- 1 houten lepel
- 1 bakplaat
- 1 stuk bakfolie
- oven en ovenwanten





Druk de vormen plat met je hand en leg ze op de bakplaat.



«Ik doe mijn werk.»

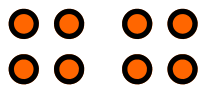




Doe 2 koppen bloem in de kom.



Voeg er 5 lepels suiker aan toe.





Maak kleine balletjes uit het deeg.





Voeg het zakje vanillesuiker toe aan het geheel.

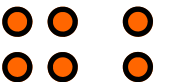


! Voeg een mespuntje zout toe aan het geheel.





Kneed het geheel tot een stevige massa.





Breek de chocolade in repen.



! Rasp de chocolade in een diep bord.





Snij de boter in stukken.



**Doe de boter in de mengkom.
Meng het geheel met de houten lepel.**





Voeg de chocolade toe aan het mengsel van suiker en bloem en roer alles goed door.

