

Ingrediënten

125 gram witte basterdsuiker 200 gram zachte roomboter 250gram bloem 1/2 ei 2 druppels vanille aroma 150 gram pure chocolade

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Koekjes

Een lekker gerecht voor de kinderen als tussendoortje!!

Hulpmiddelen

Bakpapier rasp spuitzak met grote kartelmond vuurvaste kom

Vorbereiding

Was je handen verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden) en leg een groot stuk bakpapier op een bakplaat

Bereidingswijze

Klop de basterdsuiker met de boter in ca. 5 minuten wit en romig. klop het ei door het botermengsel. roer met een pollepel de bloem en de vanille door het boter-ei mengsel. doe het beslag in een spuitzak en spuit koekjes van ca. 8 cm lang, niet te dicht naast elkaar op het bakpapier. laat de koekjes midden in de oven in ca.15 minuten gaar worden. breek intussen de chocolade boven de kom in stukjes en zet de kom in een pan met kokend water. laat de chocolade al roerend smelten. laat de koekjes op een rooster afkoelen en doop ze aan een kant in de chocolade. leg ze terug op het rooster en wacht tot de chocolade hard is geworden.

Serveertips

Leg ze op een mooie schaal.