

Drollenkoekjes

Bos op Stelten 2024



Ingrediënten

voor ca. 20 koekjes

- 365 g bloem
- 75 g bruine suiker
- 75 g witte suiker
- 16 g vanillesuiker
- 50 g cacaopoeder
- 200 g boter op kamertemperatuur
- 1 ei
- 1 doosje suikeroogjes
- 25 g chocolade (om te smelten)

Bereiding

Voeg suiker en cacao bij de bloem en roer in een grote kom of op een werkblad.

Prak de boter met een vork in kleine stukjes en meng met het ei in een aparte kom.

Maak een kuiltje in het poedermengsel en doe boter met ei erin.

Kneed tot een homogene bruine bol deeg.

Verdeel het deeg in ongeveer 20 stukjes van ca. 45 g. Rol een worstje van 25 cm, maak een drol van deze slang. Zo compact mogelijk, anders zakt het drolletje in tijdens het bakken.

Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Smelt wat chocolade in de microgolfoven, gebruik deze om de oogjes vast te zetten.

Smakelijk!

