

250 gr poeder
50 gr cac.
500 gr bloem
350 gr boter.
2 zakjes v.
2 eieren

Voor ongeveer 30
koekjes:

- 125 g poedersuiker
- 25 g cacaopoeder
- 250 g bloem
- een snuffje zout
- 175 g boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 ei
- uitdrukvormpjes in
de vorm van een ster

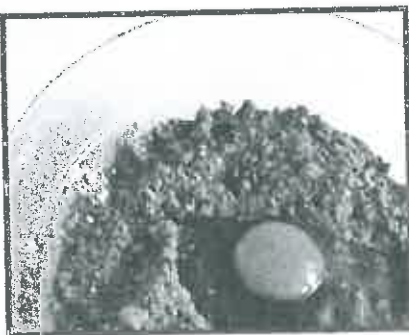


CHOCOLADESTERREN



1. Vraag aan een volwassene om de oven voor te verwarmen op 180 °C. Meng de bloem, de poedersuiker, de vanillesuiker, de cacao en het zout in een kom.

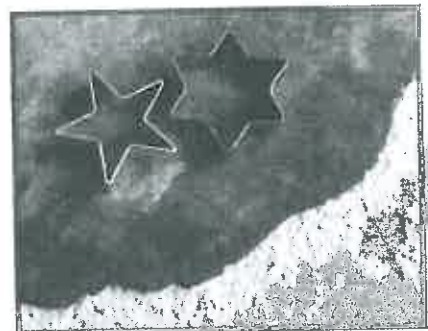
2. Snijd de boter in stukjes en doe ze bij het mengsel. Knijp de stukjes boter klein tussen je vingers.



3. Voeg ten slotte het ei eraan toe. Kneed het geheel met je handen tot een deeg. Dat kan eventjes duren.



4. Bestrooi je werkoppervlak met bloem. Gebruik voldoende bloem om te voorkomen dat het deeg plakt! Rol het deeg uit met een deegrol. Doe ook wat bloem op je deegrol.



5. Gebruik een stervorm om koekjes uit te duwen. Leg ze op voldoende afstand van elkaar op een bakplaat met een stuk bakpapier.