

Maak zelf chocolademunten!

Recept voor eetbare muntjes

Ingrediënten:

- 250 gram ...4... = Bloem
- 1 snuffje ...2... = Zout
- 20 gram ...3... = Cacaopoeder
- 100 gram bruine suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 gram boter
- 1 ei
- 1 zakje ...1... = Thee

Bereiding:

Meng ...4..., ...3..., suiker en ...2... in een schotel. Voeg de boter in kleine stukjes toe en kneed tot een stevig deeg. Roer er vervolgens het losgeklopte ei door. Maak een deegbal en laat 1 uur rusten in de koelkast. Strooi een beetje ...4... over een werkblad en de deegbal en rol het deeg uit tot een dikte van 3 à 4 mm. Snijd met een koekjesvorm of mes ronde vormen uit het deeg, zodat de koekjes de vorm hebben van een munt. Geef ze net zoals een echte munt een nummer, een symbool of een portret van jezelf. Leg je koekjes op een bakplaat met bakpapier. Vraag aan een volwassene om de plaat in een voorverwarme oven van 200°C te plaatsen. Na 12 minuten zijn je muntkoekjes klaar!

En de koekjes smaken nog beter met een heerlijk kopje ...1...