



Vrolijke clown koekjes voor Vastelaovend!

NODIG

- ± 20 koekjes
- 60 minuten

- 200 gr bloem
- 75 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eidooier
- 125 gr boter
- Snufje zout
- 2 eetlepels water
-
- DECORATIE
- 50 gram witte chocolade
- Donkere chocoladestift
- discodip
- Kleine smarties

DOEN:

1. Meng de bloem met de suiker, vanillesuiker, de eidooier, boter, zout en water in een kom tot een kruimig mengsel. Kneed vervolgens verder met je handen en vorm een deegbal. Verpak de deegbal in vershoudfolie en laat deze een half uur afkoelen in de koelkast.
2. Haal de bakplaat uit de oven en bedek deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius. Bestrooi ondertussen het werkblad met bloem en rol het deeg uit. Snijd er druppelvormige koekjes uit. Tip: Ik maakte eerst een sjabloon van het vormpje op papier en knipte dit uit, zodat ik het op het deeg kon leggen en wist hoe ik moest snijden. Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze gedurende 15 minuten. Laat ze vervolgens afkoelen.
3. Smelt de chocolade au bain-marie. Breng met een spateltje de chocolade aan op het koekje zodat het clowntje een hoedje krijgt. Voeg ook een druppel chocolade toe in het midden van het gezichtje en plak hier rode smarties op als neus. Versier ook de hoedjes met discodip en smarties. Teken met de chocolade stift oogjes voor het clowntje.



WWW.BONAPETIT.NU