



**MILO**

MOTIVEREND INCLUSIEF LEESONDERWIJS

**Leesopdracht:** Lees het recept al één keer. Bij de tweede leesbeurt kleur je alle samenstellingen met een potlood. Hoeveel kan je er vinden?

## **Chocoladekoekjes (voor 8 personen)**

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 15 minuten

Totale tijd: 35 minuten

### **BENODIGDHEDEN**

- weegschaal en maatbeker
- 225 gram bloem
- 115 gram bakboter
- 100 gram melkchocola
- 100 gram bruine suiker
- 50 gram witte suiker
- 1 ei
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 vanillestokje
- mespuntje zout



### **BEREIDINGSWIJZE**

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Haal de boter uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Klop in een kom de boter en de suiker tot een licht romig mengsel. Doe dit met een keukenmachine gedurende ongeveer 5 minuten.
- Voeg dan het ei en de zaadjes van het vanillestokje toe.
- Meng in een andere kom de bloem, het bakpoeder en het zout goed door elkaar.
- Meng beetje bij beetje het bloemmengsel door het boter-ei mengsel.
- Hak de chocola, maar houd het gerust een beetje grof.
- Meng de stukjes chocola daarna door het deeg.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Draai balletjes van het deeg van ongeveer 2cm groot. Leg de balletjes op de bakplaat en druk daarna iets plat met je handpalm.
- Bak de koekjes 12-15 minuten, totdat de randjes goudbruin beginnen te kleuren.

**SMAKELIJK!**