

SPINNENKOEKJES



+ 2 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★★ | Voorbereiding: 30 minuten - koken: 15 minuten

De ingrediënten

U heeft hiervoor nodig:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 210 g tarwebloem• 1 theelepel bakpoeder• 1 flinke snuf zout• 55 g kokosbloesemsuiker• 1 ei• 45 g hazelnootolie | <ul style="list-style-type: none">• 45 g melk• 60 g pure chocoladestukjes• hele hazelnoten• een beetje pure chocolade• een beetje witte marsepein• een theelepel chocoladepoeder |
|---|---|

Stappen

- voorbereiding: 30 minuten - koken: 15 minuten
- Voeg het ei, de hazelnootolie en de melk toe. Meng tot een gladde massa en voeg dan de chocoladestukjes toe. Meng opnieuw.
- Verwarm de oven voor op 180°. Verdeel het deeg in 7 stukken en vorm de koekjes. Druk met uw duim lichtjes in het midden, zodat u de chocoladechip na het bakken kunt plaatsen.
- Bak gedurende 15 minuten. Laat afkoelen als het klaar is.
- Smelt de chocolade en doop de noten erin. Leg een hazelnoot in het midden van elk koekje en laat opstijven.
- Vorm ondertussen 14 kleine balletjes met de marsepein om de ogen van de spinnen te vormen.
- Meng de rest van de marsepein met het chocoladepoeder met de hand, vorm er zeer dunne balletjes van en snijd doormidden om de spinnenpoten te vormen.
- Maak heel kleine balletjes van het chocoladedeeg en leg ze in het midden van elk oog.

Deze heerlijke spinnen kunnen 4 dagen in de open lucht bewaard worden!