

# CHOCOLADE LETTERKOEKJES



12 personen      2 uur wachten  
45 min. bereiden      35 min. oventijd

## INGREDIËNTEN

- 90 g boter (op kamertemperatuur)
- 90 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 g bloem  
(+ extra voor bestuiven)
- 1 tl bakpoeder
- 1 ei
- 2 el cacao poeder
- 100 g chocolade  
extra puur 72%
- 100 g witte chocolade

## ZO MAAK JE HET

Meng de boter, basterd- en vanillesuiker met een mixer. Voeg de bloem, het bakpoeder, 1 mespunt zout en het ei toe. Kneed met de hand tot een soepel deeg. Verdeel in 2 delen. Kneed door 1 deel het cacao poeder. Verpak beide delen in vershoudfolie en laat 1 uur in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot 2 lappen van 1/2 cm dik. Druk er met de uitsteekset letters uit of snijd met een mesje (25 tot 40) letters uit het deeg. Leg ze op een ingevette bakplaat en bak ze 12 min. goudbruin. Laat 30 min. afkoelen. Doe de chocolade apart in pannetjes, hang die in een grotere pan met bijna kokend water en laat smelten (au bain-marie). Versier de koekjes ermee.

