

## Chocolade sterren / Chocolate Stars



### **Boodschappenlijstje**

200 gram zachte boter  
100 gram fijne suiker  
1 vrije uitloop bio-ei  
270 gram patent bloem  
een snufje zout  
10 gram cacao  
100 gram melkchocolade

### **Zo maak je chocoladesterren**

Meng de boter en suiker tot romig is en meng dan het ei erdoor.  
Zeef de bloem in een aparte kom en voeg zout en cacao poeder toe, roer tot het gemengd is.  
Doe het bloemmengsel in 3 delen bij het botermengsel en vouw het in.  
Kneed het grove deeg kort met de hand glad, verpak het en laat het 30 minuten koelen.

### **Verwarm de oven voor op 170°C en leg bakpapier op de bakplaat**

Rol het deeg uit tot ongeveer 1 cm dikte en steek er sterren uit.  
Leg de sterren op de bakplaat en bak ze 12 - 15 minuten gaar.  
Laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster.

Smelt de chocolade au bain-marie en doop de sterren half in de chocolade.

**Laat de chocolade harden op een rooster bekleed met bakpapier**

## Chocolade sterren / Chocolate Stars



### **Shopping list**

200g softened butter  
100g caster sugar  
1 free range organic egg  
270g all-purpose flour  
a pinch of salt  
10g cocoa  
100g milk chocolate

### **How to make chocolate stars**

Mix the butter and sugar until creamy and then mix in the egg.  
In a separate bowl sift the flour and add the salt and cocoa powder, stir until combined.  
Add the flour mixture in 3 parts to the butter mixture and fold it in.  
Knead the rough dough briefly by hand until smooth, then wrap it and chill for 30 minutes.

### **Preheat the oven to 170°C and place waxed paper on the baking tray**

Roll out the dough to approximately 1cm thickness and cut out stars.  
Place the stars on the baking tray and bake them for 12 - 15 minutes.  
Let the biscuits cool completely on a wire rack.

Melt the chocolate au bain marie and dip the stars halfway in the chocolate.

**Let the chocolate on the biscuits harden on a wire rack lined with baking paper**