

Kuikenkoekjes

Wat heb je nodig?

- ✿ dubbele koekjes
- ✿ gele smeltchocolade
- ✿ suikeroogjes
- ✿ oranje chocodruppels
- ✿ rood en zwart fondant



Hoe maak je dit?



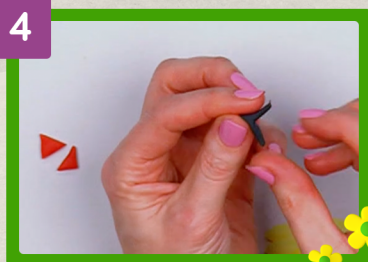
Smelt de gele chocolade in de magnetron of au bain-marie.



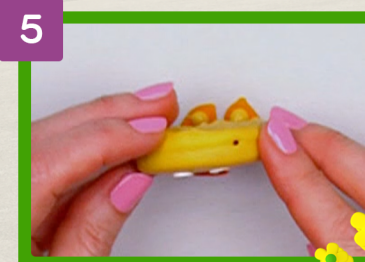
Dip de koekjes met twee vorken in een kom met gele chocolade en laat ze uitlekken.



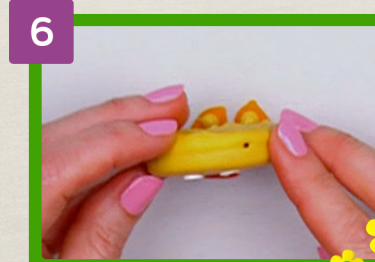
Rol een bolletje rood fondant plat en knip er driehoekjes uit voor de snavels.



Rol zwart fondant plat. Knip voor een knipoog, een groot en een klein driehoekje uit.



Plak de snavels, knipoog en suikeroogjes op de koekjes.



Plak per koekje met gele chocolade twee oranje chocodruppels onder de koekjes.