

Susuwatari koekjes / Susuwatari cookies



De boodschappen

- 50 gram Tony's chocolonely chocolade, puur
- 1 rol Oreo's
- zwart & wit rolfondant
- extra donkere pure hagelslag

Wij versieren vandaag koekjes met de allerkleinsten, zonder koken of bakken. Maar met veel chocola. Lekker!

Breng een laagje water aan de kook en smelt de chocola in stukjes op een bord. Kneedt de rolfondant zacht, rol er zwarte en witte balletjes van en snijdt ze door. Druk de zwarte balletjes (de pupillen) op de witte balletjes (oogjes).

De chocola is gesmolten, roer het even door. Pak de pure hagelslag er alvast bij. Strijk chocola op de Oreo koekjes. Strooi hagelslag op de natte chocola en druk de oogjes erin.

Lekker!

Susuwatari koekjes / Susuwatari cookies



The groceries

- 50 g Tony's chocolonely dark chocolate
- 1 roll Oreo's
- black & white fondant icing
- extra dark chocolate sprinkles

Today, we decorate cookies with the little ones, without cooking or baking. We use lots of chocolate. Yummy!

Bring some water to the boil and melt the pieces of chocolate on a plate.
Kneads the fondant icing soft, roll little black and white balls and cut them in half.
Press the black balls (pupils) on the white balls (eyes).
The chocolate has melted, stir it through. Get the sprinkles out already.
Spread the melted chocolate onto the Oreo cookies.
Scatter the sprinkles on the wet chocolate and press the eyes on.

Enjoy!