

Spelt koekjes chocola

Wat heb je nodig

200 gram speltbloem
100 gram boter (koud)
40 gram rietsuiker
2 eetlepels honing
100 gram chocolade (puur)



Leg de chocolade op een snijplank.
Snijd de chocolade in kleine stukjes.
Leg de boter op een andere snijplank.
Snijd de boter in stukjes.



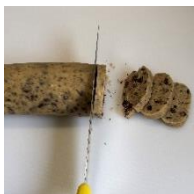
Doe de bloem en de boter in een beslagkom.
Doe de suiker en de chocolade erbij.
Doe de honing er ook bij.
Snijd de boter met 2 messen er doorheen.



Knijp met je vingers tot een kruimelig deeg.
Knead met de hand tot een samenhangend deeg.
Knead het goed door elkaar.
Vorm een rol van het deeg van ongeveer 3 centimeter dik.



Verpak de rol deeg in plastic folie.
Leg het 1 uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.



Haal de rol deeg uit de koelkast en haal het plastic eraf.
Leg de rol op een schone snijplank.
Snijd plakjes van 1 centimeter dik.
Leg de plakjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 16 minuten bruin en gaar.
Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes nog 2 minuten liggen.
Leg ze daarna op een taartrooster om verder af te koelen.