Halloween mummy koekjes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
225 g (gram) Roomboter (of margarine)
3 tl. (theelepels) Bloem
100 g (gram) Witte chocolade
Pak Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Pan en vuurvaste kom
Spuitzak met plat spuitmondje

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **170 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Halloween koekjes maken

Roer de **boter (225 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **zandkoekjesmix (1 pak)** toe.

Vet de bakplaat in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 5-7 mm dikte.

Leg het koekjesdeeg ca. 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

Steek ovale vormpjes uit of snijdt de vorm en leg deze op de bakplaat.

3. Halloweenkoekjes bakken

Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en lichtbruin.

4. Mummy koekjes decoreren

Giet de iets gestolde witte chocolade voorzichtig in een spuitzak met een plat spuitmondje. Dit maakt het gemakkelijker om nette strepen te trekken en de mummie-ontwerpen op de koekjes te creëren.

Decoreer de koekjes met streepjes witte chocolade en de suikeroogjes. Laat de chocolade stollen en serveer de koekjes.

Veel plezier met het maken en genieten van je lekkere mummiekoekjes!