Chocoladekoekjesmix in bokaal

+/- 22 koekjes

Dit heb je nodig:

- *180 g zelfrijzende bloem*
- *175 g lichtbruine suiker*
- *75 g gehakte chocolade of chocoladeparels (smaak naar keuze)*
- *Bokaal (vb. grote lege confituurpot)*
- *Touwtje*
- *Kaartje*

Dit doe je:

- Weeg de benodigdheden af.
- Hak de chocolade in grove stukken.
- Vul de bokaal met de helft van de zelfrijzende bloem.
- Verdeel er de suiker over.
- Vervolgens de andere helft van de bloem.
- Dek af met de gehakte chocolade.
- Sluit het potje.
- Schrijf een kaartje:
  - *Voorkant: mix voor chocoladekoekjes*
  - *Achterkant: voeg 1 ei en 120 g boter toe*
- Bevestig het kaartje aan de bokaal en versier verder naar keuze.

Tip: Je kan ook een kaartje toevoegen met het recept:
De boter zacht roeren en mengen met de suiker, ei en bloem, goed kneden. Als laatste de chocolade toevoegen. Bakpapier op bakplaat plaatsen en het deeg verdelen in kleine balletjes, platdrukken op bakplaat. 12 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 220 °C.