

## Pindakoekjes met chocoladedip

Nodig voor ca. 20 koekjes:

gesmolten boter of olie om in te vetten  
140 g zelfrijzend bakmeel  
1 kop chocoladepastilles (bijvoorbeeld M&M's of Smarties)  
1/2 kop fijngehakte, gebrande ongezoeten pinda's  
100 g witte basterdsuiker  
2 el boter  
50 g pindakaas  
1 ei, losgeklopt  
extra chocolade ter versiering



### Bereidingswijze

Zet de oven aan op 180° C . Smeer gesmolten boter of olie op de bakplaten of leg bakpapier op de bodem.

Zeef het bakmeel boven de mengkom. Doe de chocolaatjes, de pinda's en de suiker erbij, roer alles goed.

Maak een kuiltje in het midden. Doe de boter en de pindakaas in de steelpan. Op laag vuur roeren tot de boter is gesmolten; van het vuur halen en even laten afkoelen. Doe het botermengsel en het ei bij de droge ingrediënten.

Even doorroeren. Schep afgestroken eetlepels deeg een beetje uit elkaar op de bakplaten.

Bak de koekjes in 20 min . bruin. Laat ze op de plaat afkoelen. Smelt de extra chocolade in een kom die in warm water staat en schep een beetje bovenop ieder koekje.

Hierboven staat een recept voor pindakoekjes. Stel je voor: je bent bijna jarig, en wilt op school trakteren op pindakoekjes. Dan moet je uitrekenen hoeveel koekjes je gaat maken en wat je daarvoor allemaal nodig hebt.

- Hoeveel kinderen zitten er in je klas?
  - Hoeveel juffen en meesters ga je trakteren?
  - Hoeveel koekjes krijgt iedereen?
  - Hoeveel koekjes moet je bakken? (je kunt het beste afronden naar een mooi getal, bijvoorbeeld 40 of 50. Let wel op dat je niet te weinig koekjes bakt! Het kan beter teveel zijn.)
- Reken nu uit hoeveel je van alles nodig hebt om het goede aantal koekjes te bakken. Een voorbeeldje: voor 1 taart heb ik 2 appels nodig. Voor 2 taarten heb ik er dan 4 nodig.
- In het recept staan een aantal afkortingen, woorden die korter gemaakt zijn. Weet jij wat ze betekenen? Je kunt ze ook opzoeken in een woordenboek. Kijk dan bij de eerste letter van de afkorting. Schrijf ze maar in je schrift:

- a. c.a.
- b. g.
- c. e.l.
- d. C.
- e. min.

4. Schrijf nu het recept over, zoals jij het nodig hebt, op een los blaadje. Denk er ook aan hoe je het opschrijft: hoe maak je het leuker, mooier, aantrekkelijker? Maak je er een plaatje bij? Schrijf je met een gekleurde pen? Zet je alles recht onder elkaar of verzin je iets anders? Denk er wel aan dat anderen het recept ook moeten begrijpen.
5. In de volgende 2 kolommen vind je woorden die iets met koken en eten te maken hebben. Steeds horen 2 stukjes bij elkaar. Vind jij de goede paren? Schrijf ze naast elkaar op. Let op! Soms past een woord bij meerdere, maar als je het goed doet, komt het precies uit! Als je slim bent, doe je het eerst met potlood.

een snufje  
 een eetlepel  
 een liter  
 een pak  
 een scheutje  
 een klontje  
 een teentje  
 een takje  
 een theelepel  
 een pot  
 een paar  
 een tros  
 een bakje  
 een schijfje  
 een partje  
 een plakje  
 een krop  
 een kilo  
 een blik  
 een fles  
 een beetje  
 een stukje  
 een glas  
 een kopje  
 een sneetje

zout  
 water  
 peterselie  
 augurkjes  
 citroen  
 mayonaise  
 cacao poeder  
 knoflook  
 meel  
 olie  
 aardappels  
 brood  
 kaas  
 sinaasappel  
 bloem  
 stokbrood  
 wijn  
 rijst  
 soep  
 sla  
 druiven  
 saus  
 boter  
 tuinkers  
 bier



Heb je al honger? ☺