



Schilderspalet om van te smullen

Koekjes bakken die er uit zien als schilderspaletten

Prachtige kleuren en een klein penseeltje zien we terug op het schilderspalet dat we gaan bakken. Dit wordt een enorm artistiek koekje!

Duratie	: 60 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 8-12 jaar
Soort activiteit	: Creatief, Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- Koekjesdeeg (bijvoorbeeld via recept zanddeeg uit onze database)
- Skittles in diverse kleuren
- Korte zoute sticks (pretzels)
- Chocolade om te smelten
- Ronde uitsteekvorm voor koekjes
- Rietje of ander heel smal uitsteekvormpje
- Oven
- Pan
- Bakplaat
- Bakpapier

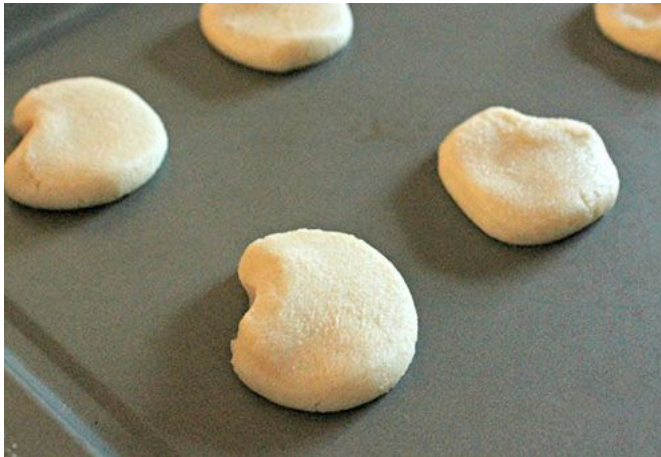
Wat gaan we doen?

We maken koekjes die er uit komen te zien als echte schilderspaletten! We maken er zelfs een eetbaar kwastje bij! Net echt..

Aan de slag!

- Breid het koekjesdeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Maak bolletjes van het deeg en druk hier rondjes uit. Leg nu de verschillende kleuren Skittles op het koekje en druk zachtjes aan. Houd voldoende ruimte over om later nog een gaatje te kunnen steken voor het penseel.





- Bak de koekjes volgens de aanwijzing op de pakking. Let op dat je de koekjes vooral niet te lang laat bakken zodat de Skittles niet helemaal wegsmelten in je koekje.
- Zijn je koekjes gaar, neem dan een kleine uitsteekvorm, bijvoorbeeld een smal rietje. Maak hiermee in het nog warme koekje een gaatje dat groot genoeg is voor het zoute stokje (het penseel). Laat daarna de koekjes afkoelen.
- Nu kun je de penselen maken. Smelt wat donkere chocolade in de magnetron of in een pannetje. Doop de zoute sticks in de chocolade zodat het een borstel van een penseel lijkt. Als de chocolade afkoelt en wat harder wordt kun je er ook met een sateprikker een patroon van haren in maken.
- Om het helemaal af te maken kun je nog een likje verf maken door gekleurde chocolade of Skittles te laten smelten en hiervan een toefje op het penseel te doen.
- Steek het penseel door het gaatje in het koekje en je hebt het meest artistieke koekje ooit!



Bron:

- <https://artscrackers.com/2017/03/24/artist-palette-sugar-cookies-edible-craft-and-party-snack/>

