Bladerdeegstengels met chocolade

Ingrediënten

10 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
5 el (eetlepels) Chocoladepasta
1 Ei
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mes

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C).

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Verwijder het folie van de plakjes **Koopmans bladerdeeg (10 stuks)** en bestrijk de plakjes als ze nog bevroren zijn met de **chocoladepasta (5 el)**.

2. Bladerdeegstengels maken

Als de plakjes ontdooid zijn rol je ze strak op. Snijd het rolletje door de helft. Snijd deze 2 helften ook door midden. Plak 2 halve rolletjes aan elkaar en draai ze in tegengestelde richting op.

Rol daarna nog even het rolletje heen en weer zodat beide helften goed aan elkaar plakken. Leg het rolletje op het bakpapier. Herhaal dit met alle plakjes: houd er wel 0,5 cm afstand tussen.

Klopt het **ei** los en bestrijk de twisters met het ei. Strooi daarna een beetje **suiker (1 el)** over de twisters.

3. Bladerdeegstengels bakken

Bak de chocoladetwisters in het midden van de oven gedurende 9-12 minuten gaar en goudbruin.

Laat de twisters afkoelen voordat je ze serveert.