

CHOCOLADEKOEKJES



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** 20 min - **Koken :** 8-10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 40 chocoladekoekjes

- 250 g bloem - 60 g rietsuiker - 100 g stukjes chocolade - 1 zakje bakpoeder - 125 g zachte boter - 60 g kristalsuiker - 2 eieren - ½ tl zout

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Doe de rietsuiker, het zout, de suiker, de in stukjes gesneden boter en de eieren in de grote kom met het kneedmes. Laat de machine 30 seconden draaien.
3. Voeg de bloem, het bakpoeder en de stukjes chocolade toe. Laat de machine 20 seconden draaien.
4. Vorm kleine bergjes met behulp van 2 eetlepels en leg ze op bakpapier waarbij u voldoende ruimte laat tussen de koekjes.
5. Bak ze 8-10 minuten in de oven en laat ze daarna op een rooster afkoelen.

Tip van de chef :

Deze koekjes worden nog lekkerder als u er zoute pinda's aan toevoegt.

5200 XL ■

5200 XL Premium ■