

INGREDIËNTEN

Voor 12 koekjes
140 gr bloem
65 gr roomboter
een halve theelepel bakpoeder
een half ei (losgeklopt)
70 gr suiker
15 gr cacaopoeder
60 gr pure chocolade (cacaogehalte van ongeveer 70%)
snufje zout

CHOCOLADEKOEKJES

Bevat per koekje: Kcal: 139 | Eiwit: 1,7 gr | Koolhydraten: 17,8 gr | Vet: 6,8 gr | Vezels: 0,7 gr

ZO MAAK JE HET

Het deeg maken
• Hak de chocola in kleine stukjes en zet ze in de koelkast.
• Snij de roomboter in blokjes.
• Meng de bloem, bakpoeder, cacao, suiker en een snuf zout door elkaar. Stort het op je aanrechtblad en maak er een ring van die in het midden open is. Net als een donut dus
• Giet in die ring het halve ei en voeg de boter toe. Werk het ei en de boter stukje bij beetje door het bloemmengsel en kneed tot je een mooi deeg hebt.
• Als je bijna klaar bent met kneden voeg je de chocoladestukjes toe en werk je die ook door het deeg. Doe dit zo snel en kort mogelijk zodat de chocola niet smelt.
• Maak een platte plak van het deeg, pak het in met folie en leg het minimaal een half uur in de koelkast.

De koekjes maken
• Verwarm de oven voor op 200 graden.
• Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit tot het ongeveer een halve centimeter dik is. Steek er twaalf koekjes uit. Ze zullen ongeveer een diameter van 6 centimeter hebben.
• Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ongeveer 10 minuten af.
• Laat de koekjes afkoelen op een (taart)rooster.

TIPS EN TRICKS

• Zorg ervoor dat je niet al te grote stukken chocola hebt. Dit maakt het uitrollen van het deeg lastig en zorgt er ook voor dat het deeg scheurt. En dat is niet de bedoeling.
• Het is handig om het deeg in tweeën uit te rollen. De eerste keer neem je iets meer dan de helft zodat je voldoende hebt om zes koekjes uit te steken. Van de restjes plus de andere (kleinere) helft kun je dan weer zes koekjes maken.
• Als de koekjes uit de oven komen zijn ze nog zacht. Dat klopt. Zodra ze afkoelen worden ze vanzelf knapperig.