



Wat heb je nodig? (16 koekjes)

115 GRAM ZACHTE ROOMBOTER
150 GRAM PINDAKAAS
75 GRAM BRUINE BASTERDSUIKER
50 GRAM KRISTALSUIKER
1 EI
1 TL VANILLE-AROMA
1 TL BAKPOEDER
125 GRAM ZELFRIJZEND BAKMEEL
500 GRAM MELKCHOCOLADE
ZEEZOUT

PINDAKAASKOEKJES MET CHOCOLA

Wat moet je doen?

VERWARM DE OVEN VOOR OP 175°C. MENG DE BOTER, PINDAKAAS EN SUIKERS TOT EEN GLADDE MASSA. VOEG HET EI EN VANILLE-AROMA TOE EN MIX WEER. VOEG BAKMEEL EN BAKPOEDER TOE EN MENG MET EEN MIXER TOT JE EEN GLAD EN EGAAL BESLAG HEBT. LEG MET 2 EETLEPELS TELKENS BOLLETJES OP EEN MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLAAT (JE HOEFT ZE NIET PLAT TE DUWEN) EN LAAT ZE IN 15-20 MINUTEN BAKKEN TOT DE RANDJES GOUDBRUIN KLEUREN. LAAT DE KOEKJES MINSTENS EEN HALF UUR AFKOELEN BUITEN DE OVEN OP DE BAKPLAAT VOOR JE ZE VAN DE PLAAT HAALT (ANDERS VALLLEN ZE UIT ELKAAR). SMELT ONDERTUSSEN DE CHOCOLADE AU-BAIN-MARIE, DIP DE AFGEKOELDE KOEKJES IN DE CHOCOLADE EN BESTROOI MET WAT ZEEZOUT. LEG DE KOEKJES OP EEN SNIJPLANK MET BAKPAPIER EN LAAT DE CHOCOLADE HARD WORDEN IN DE KOELKAST.

GENIET ERVAN!