

Gemengde chocolade koekjes

Wat heb je nodig

150 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram lichtbruine basterdsuiker
80 gram roomboter (zacht)
1 ei
2 eetlepels cacao-poeder
100 gram witte chocolade



Breek het ei in een kopje.
Leg de chocolade op een snijplank.
Breek de chocolade in stukken.
Snijd de chocolade in kleine stukjes.



Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Klop het met de mixer in 5 minuten romig.
Doe het ei ook in de beslagkom.
Klop met de mixer, het ei er doorheen.



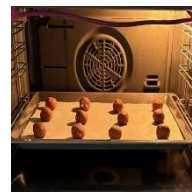
Doe het bakmeel en het cacao-poeder erbij.
Roer het met een houten of kunststoflepel door elkaar.
Blijf roeren tot een soepel deeg ontstaat.



Doe de chocolade bij het deeg.
Kneed met de hand de chocolade er door.
Maak er een bal van en verpak hem in plastic folie.
Leg het deeg een half uur in de koelkast.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.
Haal het deeg uit de koelkast en haal de folie eraf.
Verdeel het deeg in 20 gelijke stukjes.



Rol balletjes van de stukjes deeg.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar.



Haal het bakplaat uit de oven.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat liggen.
Haal ze van de bakplaat en leg ze op een taartrooster.
Laat de koekjes verder afkoelen op het taartrooster.