

# Schokoladen- und Kokosnusskekse

## Ingrédients

- 200g weiche Butter
- 100g Muscovadozucker
- 90g Rohrzucker
- 2 Eier
- 125g Kokospulver
- 2 Teelöffel Natron
- 300g Mehl T55
- 285g dunkle Schokolade

## Préparation

1. Cookies, immer eine gute Idee!
2. Diese hier sind mit Kokosnuss und dunkler Schokolade, aber Sie können sie natürlich auch mit Milkschokolade machen, wenn Sie es vorziehen    Material: Perforiertes Backblech    Zutaten: Ich habe das Koro-Kokospulver verwendet Koro: code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die ganze Website (nicht affiliert).
3. Ich habe die Guanaja-Schokolade von Valrhona verwendet: code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die ganze Website (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 15 Minuten Backzeit Für etwa zehn Cookies:    Zutaten: weiche Butter Muscovadozucker Rohrzucker 2 Eier Kokospulver 2 Teelöffel Natron Mehl T55 dunkle Schokolade    Rezept: Mischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern.
5.    Fügen Sie die Eier hinzu, dann das Kokospulver.
6.    Fügen Sie schließlich das Mehl und das Natron hinzu und beenden Sie mit der grob gehackten dunklen Schokolade.
7. Kühlschrank.
8.    Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C für 12 bis 15 Minuten je nach gewünschter Textur.
9. Lassen Sie sie einige Minuten abkühlen und aushärten, und dann genießen Sie sie!