

Melkchocolade & hazelnoot koekjes op Levain Bakery wijze

Ingrédients

- 150g boter
- 80g hazelnootpuree
- 110g muscovadosuiker
- 90g kristalsuiker
- 2 eieren
- 365g bloem T55
- 20g maïzena
- 4g bakpoeder
- 2g zout
- 180g gehakte hazelnoten
- 260g Azelia chocolade gehakt in stukjes

Préparation

1. Nieuwe versie van mijn gigantische koekjes met deze versie boordevol hazelnoten!
2. Krokante en zachte koekjes, gevuld met hazelnoten en Azelia-chocolade, deze melkchocolade met hazelnootaroma, altijd eenvoudig te maken en super lekker.
3. Een kleine tip, als je ze een beetje van tevoren maakt, kun je ze een paar seconden in de magnetron doen om ze op te warmen en de chocolade opnieuw te laten smelten voor meer smakelijkheid Uitrusting: Geperforeerde bakplaat Ingrediënten: Ik heb de hazelnootpuree en hazelnoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet aangesloten).
4. Ik heb de Azelia chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (aangesloten).
5. Bereidingstijd: 15 minuten + rusttijd + 10 tot 15 minuten baktijd Voor 8 (grote) koekjes: Ingrediënten: boter hazelnootpuree muscovadosuiker kristalsuiker 2 eieren bloem T55 maïzena bakpoeder zout gehakte hazelnoten Azelia chocolade gehakt in stukjes Recept: Klop de boter met de hazelnootpuree en de twee suikers romig.
6. Voeg de eieren toe, dan de bloem, de maïzena, het bakpoeder en het zout.
7. Voltooi door de hazelnoten en de chocolade in te werken.
8. Verdeel het deeg in elijke stukken, vorm dan ballen en zet ze minstens 2 uur in de koelkast (je kunt ze een nacht laten staan).
9. Verwarm vervolgens de oven voor op 220°C.
10. Druk de deegballen lichtjes plat (ver genoeg uit elkaar zetten, ze zullen uitlopen tijdens het bakken).
11. Bak ze 3 minuten, verlaag dan de temperatuur tot 180°C en bak nog 9 minuten.
12. Laat de koekjes op hun bakplaat afkoelen en geniet ervan!