

Koekjes met hart van smeerpasta

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g bloem
- 3g gist
- 3g bakpoeder
- 150g suiker
- 1 snufje zout
- 100g boter
- 1 ei
- 100g pure chocoladestukjes

Préparation

1. Ik ben weer terug met een zeer, zeer snel recept, dat slechts een paar minuten baktijd nodig heeft - een niet te verwaarlozen voordeel met de huidige temperaturen!
2. Het gaat om koekjes met chocoladestukjes, gevuld met een hart van smeerpasta, kortom de perfecte snack. Indien nodig kunt u ze van tevoren bereiden en de koekjesdeegballen in de vriezer bewaren, en ze bakken wanneer u maar wilt, waarbij u de baktijd met ongeveer 2 minuten verlengt.
3. Ingrediënten: ik heb de chocoladestukjes van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele website (affiliatie).
4. Benodigdheden: Perforeerde plaat
Bereidingstijd: 20 minuten + rusttijd + 12 minuten baktijd
Voor 10 koekjes:
Ingrediënten: bloem gist bakpoeder suiker 1 snufje zout boter 1 ei pure chocoladestukjes QS smeerpasta naar keuze
Recept: Begin met het voorbereiden van 10 bollen smeerpasta op een vel bakpapier en plaats ze in de vriezer.
5. Meng vervolgens de bloem, gist, bakpoeder, zout en suiker, voeg vervolgens de boter toe en verkruimel het mengsel.
6. Voeg het ei toe om een bal te vormen, voeg dan de chocoladestukjes toe.
7. Plaats het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast, verdeel het daarna in elijke stukken.
8. Rol ze uit en plaats in het midden van elk stuk een bol bevroren smeerpasta.
9. Sluit het deeg om de smeerpasta om een dichte bal te vormen.
10. Plaats de ballen op een met bakpapier beklede bakplaat, plaats ze dan onmiddellijk in de voorverwarmde oven op 190°C voor ongeveer 12 minuten bakken.
11. Laat de koekjes op de plaat afkoelen zodat ze hard worden en geniet ervan!