

Zelfgemaakte koekjescrisps

Ingrédients

- 85g zachte boter
- 50g muscovado suiker of kandijsuiker
- 1 eetlepel vanille-extract
- 50g suiker
- 25g ei (1/2 geklopt ei)
- 150g bloem
- 3g bakpoeder
- 140g pure chocoladechips

Préparation

1. Zoek je naar zeer lekkere granen, dan ben je op de juiste plek: ik heb me laten inspireren door cookie crisps om deze mini koekjes te maken die je zo kunt snacken of in een kom melk, bij het ontbijt of als tussendoortje.
2. Het recept is uiteraard heel eenvoudig en snel te maken, en de koekjes blijven goed 2 tot 3 weken in een luchtdichte pot, dus als nodig kun je de hoeveelheden verdubbelen.
3. Ingrediënten :ik heb de chocoladechips van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
4. Materiaal :PerforatieplaatBereidingstijd : 25 minuten + 10 minuten bakken + 1 uur rustVoor cookie crisps : Ingrediënten : zachte boter muscovado suiker of kandijsuiker 1 eetlepel vanille-extract suiker ei (1/eklopt ei) bloem bakpoeder pure chocoladechips Recept : Meng de goed zachte boter met de twee suikers.
5. Voeg vervolgens het ei toe, daarna de bloem en het bakpoeder.
6. Eindig met de chocoladechips.
7. Vorm worstjes van ongeveer 1,5 cm in diameter en rol ze in plasticfolie.
8. Plaats ze in de koelkast gedurende ongeveer 1 uur, zodat het deeg goed is hard geworden.
9. Snijd vervolgens plakjes koekjes en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
10. Bak 8 tot 10 minuten in de voorverwarmde oven op 175°C.
11. Laat afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt en geniet ervan!