

Koffie- en cacaokruimels koekjes

Ingrédients

- 150g zachte boter
- 90g suiker
- 7g gemalen koffie
- 30g eidooiers
- 225g bloem
- 40g cacaonibs

Préparation

1. Hier is het recept voor perfecte koekjes om je koffie of cappuccino te vergezellen, kleine zandkoekjes met cacaonibs en koffie.
2. Ze bevatten alleen eidooiers, dus als je een recept zoekt om ze te gebruiken, is dit een leuke afwisseling van crème brûlée en flan Ingrediënten :Ik heb cacaonibs en gemalen koffie gebruikt (je kunt kiezen voor een gearomatiseerde gemalen koffie: koffie, hazelnoot, karamel, vanille... afhankelijk van je smaak) Koro : code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
3. Materiaal :Perforatieplaat Bereidingstijd : 20 minuten + 20 minuten bakken + minimaal 1 uur rustVoor ongeveer twintig koekjes : Ingrediënten : zachte boter suiker gemalen koffie eidooiers bloem cacaonibs Recept : Meng de zachte boter met de suiker en de koffie.
4. Voeg de eidooiers toe, gevolgd door de bloem en de cacaonibs.
5. Vorm een "vierkante worst" in plasticfolie en leg deze minstens 1 uur in de koelkast.
6. Snijd vervolgens koekjes van ongeveer 1 cm dik.
7. Plaats de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.
8. Bak in de voorverwarmde oven op 175°C gedurende 18 minuten.
9. Laat afkoelen en geniet ervan!