

Boterkoekjes met hazelnoot, pure chocolade en zeezout

Ingrédients

- 110g muscovadosuiker of bruine suiker
- 25g kristalsuiker
- 1 ei
- 1 eidooiers
- 5g vanille-extract
- 175g T55 bloem
- 2g zout
- 2g bakpoeder
- 190g pure en melkchocolade (ik heb de helft van elk gebruikt)
- 110g boter
- 110g muscovadosuiker of bruine suiker
- 25g kristalsuiker
- 1 ei
- 1 eidooiers
- 5g vanille-extract
- 175g T55 bloem
- 2g zout
- 2g bakpoeder
- 190g pure chocolade

Préparation

1. Ja, er zijn zeker al veel koekjesrecepten hier (en in het algemeen op internet)!
2. Maar ik heb toch besloten om dit recept met jullie te delen om de goede reden dat ik denk dat dit nu mijn favoriete koekjesrecept is: koekjes met krokante randen, een smeltende kern, gebruinde boter die een uitgesproken geur geeft, pure en melkchocolade en fleur de sel om het geheel op te fleuren.
3. Voor mij zijn ze de perfecte grootte, ongeveer 55-, vereisen geen rusttijd of een verblijf in de vriezer en blijven goed meerdere dagen in een luchtdichte doos.
4. Kortom, probeer dit recept, ik denk dat je niet teleurgesteld zult zijn ☺ Ik heb sommige warm geserveerd, direct uit de oven, op een bolletje vanille-ijs, een uitstekende manier om in enkele minuten een heerlijk dessert te krijgen.
5. Natuurlijk kun je de koekjesbollen invriezen, zodat je alleen het benodigde aantal kunt bakken wanneer je maar wilt ☺ Benodigdheden:Ik heb de geperforeerde plaat van Guy Demarle gebruikt: sponsorcode FLAVIE10 in te vullen bij inschrijving voor €10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
6. Ingrediënten:Ik heb de Chocolat Caraïbes, de chocolade Jivara & vanille-extract Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
7. T55 bloem zout bakpoeder pure chocolade Fleur de sel Recept: Begin met het bereiden van de gebruinde boter: smelt de boter in een pan en blijf vervolgens op laag vuur koken tot je een lichtbruine

boter hebt met een nootachtige geur.

8. Laat afkoelen.

9. Meng vervolgens de afgekoelde gebruinde boter met de suikers en de vanille.

10. Voeg het ei en de eidooiers toe, gevolgd door de droge ingrediënten: de bloem, het bakpoeder en het zout.

11. Eindig met het toevoegen van de gehakte pure chocolade in stukjes.

12. Vorm twaalf bollen koekjes, leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier en voeg een beetje fleur de sel toe.

13. Laat ze 20 minuten in de koelkast rusten.

14. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C.

15. Bak 10 minuten, laat daarna afkoelen voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com