



Basisrecept voor chocoladekoekjes

Halverwege januari plaatste ik mijn basisrecept voor vanillekoekjes al online. Toen maakte ik ook al chocolade koekjes. Ook dit deeg loopt minimaal uit, waardoor ze ideaal zijn om figuurkoekjes mee te bakken. Dat deden wij dan ook gretig, naast de ronde koekjes voor de foto's voor op de blog maakte we ook dieren koekjes. Met een kleine meid die zelf een camera heeft moesten deze koekjes natuurlijk ook op de foto.

Ingrediënten ± 30 koekjes:

- 225 gram bloem + een beetje extra
- 1 ei
- 75 gram bruine basterdsuiker
- 25 gram vanillesuiker (of kristalsuiker)
- 100 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 30 gram cacaopoeder

Extra benodigdheden:

- 1 bakplaat
- Bakpapier
- Deegroller
- Uitsteekvormen

Weeg eerst alle ingrediënten nauwkeurig af en zet ze klaar.

Mix de boter samen met de basterdsuiker en vanillesuiker door elkaar. Wij zijn begonnen met een (hand)mixer, op het laatst namen we het over met de hand.

Als de boter luchtig is en je geen klontjes meer hebt kun je het ei toevoegen. Mix net zo lang tot het ei volledig door de boter en suiker opgenomen is.

Vervolgens kun je de bloem en cacaopoeder toevoegen. Doe dit beetje bij beetje anders komt het als stof omhoog gepoft. Nu wordt het steeds zwaarder voor de mixer,

daarom nemen wij het kneden met de hand over als ongeveer 2/3^{de} van de bloem erbij zit.

Kneed nu ook het laatste deel bloem door het deeg en zorg dat je een stevig deeg krijgt.

Pak het deeg in plasticfolie en leg dit voor (minimaal) een uur in de koelkast.

Zet ongeveer 5 minuten voor je het deeg uit de koelkast haalt de oven op 180 graden, zodat deze kan voorverwarmen. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bestuif je werkblad voor je het deeg gaat uitrollen met bloem, maar niet te veel dat verandert de smaak. Rol het deeg met behulp van de deegroller uit tot een plak van ongeveer 0,5 centimeter dik. Steek de koekjes uit en leg ze op de bakplaat.

Plaats de bakplaat voor 10 à 12 minuten in de voorverwarmde oven. Als de chocoladekoekjes goudbruin zijn kun je de bakplaat eruit halen de koekjes zijn dan klaar. Dit is moeilijker te zien bij chocoladekoekjes, maar je ziet ze licht verkleuren. Hoe lang ze precies moeten bakken ligt aan het formaat van de koekjes en je oven. Als je ze uit de oven hebt gehaald laat de koekjes dan eerst 5 minuten afkoelen. Leg de chocoladekoeken op een rooster, zodat ze verder kunnen afkoelen.