

Milk Chocolate & Hazelnut of pindakaas

Porties: 12 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Koekjes

Milk Chocolate & Hazelnut of pindakaas is een recept uit de categorie Koekjes.

Ingrediënten

- **300 g** zelfrijzend bakmeel
- **100 g** gewone bloem
- **½ theelepel** zout
- **50 g** hazelnoten, grof gehakt
- **170 g** ongezouten boter (in stukjes)
- een beetje extra om de bakplaten in te vetten
- **200 g** zachte donkerbruine suiker
- **100 g** kristalsuiker
- **100 g** hazelnootboter, ongezoet
- crunchy of Pindakaas
- **2** eieren
- **100 g** melkchocolade, in 12 grote stukken gesneden

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (350°F, gasstand 4).
- 2 Vet 2 grote bakplaten licht in.
- 3 Weeg de twee soorten bloem af in een grote mengkom. Meng goed en roer het zout en de gehakte hazelnoten erdoor.
- 4 Doe de boter in een grote kom en smelt deze in de magnetron tot er geen vaste stukjes meer over zijn.
- 5 Voeg de donkere suiker, kristalsuiker en hazelnootboter toe aan de gesmolten boter en meng alles grondig. Een elektrische handmixer kan hier handig zijn.
- 6 Breek de eieren in een kopje en wanneer je zeker weet dat het botermengsel koel genoeg is om de eieren niet te laten stollen (test met je vinger), klopt je de eieren door het mengsel.
- 7 Giet het botermengsel bij het bloemmengsel en roer goed tot alles volledig gemengd is.
- 8 Om de chocolade toe te voegen, verdeel je het deeg in 12 stukken en verdeel je de chocoladestukken tussen hen, door ze in het deeg te drukken. Het is het makkelijkst om hiervoor de weegschaal te gebruiken – mijn deegstukken (voor de chocolade) waren ongeveer 95g elk. Rol de deegstukken in ballen en leg ze op de 2 bakplaten. Druk elke bal een beetje plat met de palm van je hand en voeg de chocoladestukken toe.
- 9 Bak nu in de oven gedurende 9 minuten. Je wilt dat de koekjes nog erg zacht aanvoelen - ze zullen een beetje steviger worden als ze afkoelen.
- 10 Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat.

Toegevoegd door Matthieu