Orange & Milk Chocolate Cookies

Porties: 12 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Koekjes

Orange & Milk Chocolate Cookies is een recept uit de categorie Koekjes.

Ingrediënten

- **300 g** zelfrijzend bakmeel
- **100 g** gewone bloem
- **½ theelepel** zout
- **170 g** ongezouten boter (in stukjes gesneden)
- een beetje extra voor het invetten van de bakplaten
- **200 g** donkere basterdsuiker
- **100 g** kristalsuiker
- fijn geraspte schil van 2 grote sinaasappels
- **2** eieren
- **100 g** melkchocolade, in grote stukken gesneden

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C (gasstand 4).
2. Vet 2 grote bakplaten lichtjes in.
3. Weeg de twee soorten bloem af in een grote mengkom. Meng grondig en roer het zout 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 basterdsuiker, de kristalsuiker en de sinaasappelschil toe aan de gesmolten boter en meng alles grondig - een elektrische handmixer is hierbij handig.
6. Breek de eieren in een kopje en zorg ervoor dat het boter-suikermengsel koel genoeg is om de eieren niet te laten stollen (test met je vinger), klop dan de eieren door het mengsel.
7. Voeg vervolgens het botermengsel toe aan het bloemmengsel en roer goed tot alles volledig gemengd is.
8. Om de chocolade toe te voegen, vind ik het gemakkelijker om het deeg in 12 stukken te verdelen en vervolgens de chocoladestukjes ertussen te verdelen, ze in het deeg te drukken. Het is het makkelijkst om de weegschaal te gebruiken voor het verdelen - mijn stukken deeg (voor de chocolade) wogen ongeveer 85g per stuk. Rol de deegstukken in ballen en plaats ze op de 2 bakplaten. Druk elke bal lichtjes plat met de palm van je hand en voeg de chocoladestukjes toe.
9. Bak nu in de oven gedurende 9 minuten. Je wilt dat de koekjes nog heel zacht aanvoelen - ze zullen een beetje steviger worden als ze afkoelen.
10. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat.

Toegevoegd door Matthieu