


American Chocolate Brownie Cookies

ongeveer 16 stukken

 eenvoudig

 tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cookies:

200 g chocolade, puur (minstens 60% cacao)
125 g boter ongezouten
150 g suiker
50 g bruine suiker
2 eieren
135 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder
3 g cacaopoeder
½ koffiel. zout
1 eetl. sinaasappelrasp van 1 sinaasappel

Extra:

½ zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur

- 1 Verwarm de oven voor en bedek een bakplaat met bakpapier.

Heteluchtoven: 180 °C

- 2 Smelt de boter en de chocolade op een laag vuurtje. Meng regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- 3 Mix minstens 5 min. lang de eieren, de bruine suiker en de kristalsuiker in een mengkom, tot je een luchtig en licht beslag krijgt.
- 4 Giet de gesmolten chocolade en de boter traag in de mengkom en meng voorzichtig om.
- 5 Meng de bloem, de cacao, het zout en het bakpoeder in een kom en voeg dit toe aan het chocolademengsel. Gebruik een spatel om voorzichtig door het beslag te mengen.
- 6 Rasp de zeste van de sinaasappel over het beslag en meng kort.
- 7 Gebruik een ijschep om 16 gelijke cookies te verdelen over de bakplaat en bak 10 tot 12 min. in het midden van de oven.

Baktijd: 10 - 12 minuten



Dr. Oetker n.v

- 8 Laat de koekjes minstens 20 min. afkoelen op een rooster en val aan!

TIP: maak whoopies en plak de cookies aan elkaar met Dr. Oetker
Chocoladeglazuur.

Afkoeltijd: 20 minuten

