

Chocolate Chip Cookies met chocoladepasta

12 stukken



enige ervaring gewenst

tot 10 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

200 g boter

200 g suiker

½ flacon Dr. Oetker Vanille Aroma

1 ei op kamertemperatuur

200 g bloem

½ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder

zout

60 g chocolade, puur

60 g melkchocolade

Voor de vulling:

12 eetl. chocoladepasta

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: 10 minuten

- 2 Meng de boter met de suiker tot een lichtgele, gladde massa.
- 3 Voeg een halve flacon Vanille Aroma en het ei toe en klop kort op lage snelheid met een elektrische klopper.
- 4 Voeg de bloem, Backin (bakpoeder) en het zout toe en meng tot een kruimelig deeg. Kneed het koekjesdeeg met de handen door tot een gladde deegbal.
- 5 Voeg de stukjes chocolade toe en kneed het met handen door het deeg.
- 6 Verdeel het deeg in 24 balletjes en plaats er 12 op de met bakpapier beklede bakplaat. Druk de chocolade koekjes plat – ze hoeven niet perfect van vorm te zijn, maar zorg ervoor dat er zeker 5 cm ruimte tussen de koekjes is.
- 7 Bak de koekjes in 10 minuten gaar. Ze zijn zacht als ze uit de oven komen. Laat ze daarom nog 5 minuten op de bakplaat afkoelen en laat ze daarna verder afkoelen op een rooster.



Dr. Oetker n.v

- 8 Bak de 12 overgebleven balletjes.
- 9 Neem 2 koekjes. Smeer op de gladde kant chocopasta en plak de gladde kant van het tweede koekje ertegen. Doe hetzelfde met de rest van de koekjes, zodat je 12 chocokoekjes bekomt.

