



CHOCOLADEKOEKJES

- RECEPT -

Ingrediënten

Chocoladeboter puur	250 gr	Eieren	56 gr
Water	27 gr	Zelfrijzende bloem	335 gr
Suiker	112 gr	Zout	snuifje

Bereiding

Laat de chocoladeboter op kamertemperatuur komen.
Meng het water, zout, eieren en suiker met de chocoladeboter en roer tot een romige massa. Voeg de zelfrijzende bloem toe en vermeng tot een glad deegje. Rol tot een worst met 5 cm diameter. Zet 30 minuten in de koelkast.
Snijd de worst in plakjes met een dikte van 0,5 cm.
Leg ze ver genoeg van elkaar op een bakplaat met bakpapier.
Bak de koekjes 11 minuten in de oven op 175 °C.
Laat ze afkoelen op een rooster.