



# Cookies

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	15 Mins
Stuks	12
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met chocolade en pinda's

## Cookies

- 60 g boter, zacht
- 75 g rietsuiker
- 1 ei
- 1 mespunt vanillemerg
- 2 el pindakaas
- 100 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 el cacaopoeder
- 100 g donkere chocolade, gehakt
- 50 g gezouten pinda's, gehakt

## Cookies

De boter en de suiker in een kom met een garde mengen tot de massa licht is. Het ei, de vanille en de pindakaas erdoorheen roeren.

De bloem, de cacao en het bakpoeder mengen, toevoegen en tot een glad deeg mengen. De chocolade en de pinda's onder het deeg scheppen.

12 even grote balletjes vormen en met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De balletjes een beetje platdrukken.

## Bakken

De gaarruimte met hete lucht tot 160°C voorverwarmen.





De cookies op het middelste niveau gedurende 15 minuten bakken.

De cookies na het bakken op een rooster laten afkoelen.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Hot air 160 °C gedurende 15 Mins**

## Tips

---

Met een ijschep kunnen de deegballetjes gemakkelijker worden gevormd.

## Accessoires

---

Bakplaat

