



Cookies

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Stuks
Apparaat

30 Mins
15 Mins
12
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 ijsschep kunnen de deegballetjes gemakkelijker worden gevormd.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022