

Dubbele chocolade/pindakaas koekjes / Double chocolate peanut butter cookies



Boodschappenlijst

100 gram boter, kamertemperatuur
100 gram lichtbruine basterdsuiker
100 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt
150 gram zelfrijzend bakmeel

2 eetlepels cacao poeder
¼ theelepel zout
150 gram melkchocolade, in blokjes
50 gram melkchocolade, gesmolten
75 gram pindakaas (krokant of smeug is prima)
handvol gezouten pinda's, grof gehakt

Zo maak je Dubbele chocolade/pindakaas koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
Klop met een mixer boter en suiker romig, voeg het ei toe en mix om alles te combineren.
Klop vervolgens de bloem, cacao poeder, zout en chocoladestukjes erdoor tot het gecombineerd is.
Vouw met een spatel de pindakaas in het koekjesdeeg.

Verdeel het deeg in 12 stukken, rol er balletjes van en druk ze wat platter op de twee bakplaten.
Laat voldoende ruimte tussen elk koekje, want ze lopen uit.
Bak de koekjes 9 - 10 minuten, ze horen in het midden nog zacht te zijn.
Ze zien er niet gaar uit, maar ze worden harder zodra ze zijn afgekoeld.
Laat ze eerst afkoelen op de bakplaat en dan op een rooster.

Druppel de melkchocolade over de koekjes, strooi de gehakte pinda's erover en een snufje grof zeezout.

Serveer de dubbele chocolade/pindakaas koekjes met een glas melk, om in te dopen

Dubbele chocolade/pindakaas koekjes / Double chocolate peanut butter cookies



Shopping list

100g unsalted butter, room temperature
100g soft light brown sugar
100g caster sugar
1 free range organic egg, beaten
150g self-raising flour

¼ teaspoon salt
150g milk chocolate, chopped into chunks
50g milk chocolate, melted for drizzling
75g peanut butter (crunchy or smooth is fine)
handful of salted peanuts, roughly chopped

How to make Double chocolate peanut butter cookies

Heat the oven to 180°C / 160°C fan and line two baking trays with waxed paper.

Using a mixer beat the butter and sugar together until light and fluffy.

Add in the egg and whisk to combine.

Beat in the flour, cocoa powder, salt and chocolate chunks until fully incorporated.

Using a spatula fold the peanut butter into the cookie dough.

Divide the dough in 12 pieces, roll them into 12 balls, place and flatten them on the two trays.

Leave plenty of room between each cookie as they'll spread.

Bake in the oven for 9 - 10 minutes until still soft and melty in the middle.

They will look under-baked but will harden once cooled.

Drizzle over the melted milk chocolate and top with a few chopped peanuts and a pinch of flaky sea salt.

Serve the Double chocolate peanut butter cookies with a glass of milk, for dunking