

Chocolade hartjes / Chocolate Hearts



Boodschappenlijstje

Voor de koekjes

200 gram boter	225 gram bloem
180 gram poedersuiker	275 gram maïzena
1 sachet vanillesuiker	1 sachet bakpoeder
2 vrije uitloop bio-eieren	een snuf zeezout
2 vrije uitloop bio-eidooiers	360 gram melkchocolade

Garnering: 50 gram witte chocolade

Zo maak je gevulde chocolade hartjes

Doe de boter, poeder- en vanillesuiker samen in de mixerkom en mix het romig.
Voeg de 2 eieren en de 2 dooiers aan het meegsel toe en mix het nog even.
Zeef het bakpoeder, bloem en maïzena erbij en vouw het goed in elkaar.
Kneed het grove deeg kort met de hand tot het glad is en rol het in vershoudfolie.
Leg het deeg minimaal 1 uur in ijskast.

Bestrooi je bakmat met bloem, kneed het deeg snel door.
Leg een stuk vershoudfolie over het deeg, rol het uit tot 1 - 1.5 cm dikte en steek er hartjes uit.

Verwarm de oven voor op 180°C - 160°C hete lucht

Bak de koekjes in 12 -15 minuten lichtbruin en laat ze compleet afkoelen.
Strijk nutella op de helft van de koekjes (+/- 30) en druk de andere helft er bovenop.

Smelt de melkchocolade au bain marie.
Leg de koekjes in de chocolade, zorg dat ze helemaal bedekt zijn en leg ze op bakpapier.
Laat de chocolade even harden en spuit er dan met witte chocolade dunne lijnen op.
Zet de koekjes opzij, eventueel in de ijskast, zodat de chocolade kan harden.

Chocolade hartjes / Chocolate Hearts



Shopping list

For the cookies

200 grams of butter

180 grams icing sugar

1 sachet vanilla sugar

2 free-range organic eggs

2 free-range organic egg yolks

225 grams of flour

275 grams cornflour

1 sachet baking powder

a pinch of sea salt

360 grams of milk chocolate

Garnish: 50g white chocolate

How to make filled chocolate hearts

Put the butter, icing sugar and vanilla sugar together in the mixer bowl and mix until creamy.

Add the 2 eggs and the 2 yolks to the mixture and mix for a while.

Sift in the baking powder, flour and cornflour and fold well.

Knead the coarse dough briefly by hand until it is smooth and roll it in cling film.

Place the dough in the refrigerator for at least 1 hour.

Sprinkle your baking mat with flour, knead the dough quickly through.

Place a piece of cling film over the dough, roll it out to a thickness of 1 - 1.5 cm and cut out hearts.

Preheat the oven to 180°C - 160°C hot air

Bake the cookies in 12 -15 minutes light brown and let them cool completely.

Spread Nutella on half of the cookies (+/- 30) and press the other half on top.

Melt the milk chocolate au bain marie.

Lay the cookies in the chocolate, making sure they are completely covered and place on baking paper. Let the chocolate harden for a while and then pipe thin lines across, of white chocolate.

Set the cookies aside, possibly in the refrigerator, to allow the chocolate to harden.