

## Chocolade-koffie koekjes / Chocolate coffee biscuits



### **Boodschappenlijst (+/-35 koekjes)**

235 gram bloem  
200 gram koude boter  
75 gram fijne suiker  
1 zakje vanillesuiker  
1 eetlepel cacao  
1 zakje Nescafé espresso  
2 eetlepels kokend water

### **Garnering**

180 gram melkchocolade  
50 gram witte chocolade

### **Zo maak je Chocolade koffie koekjes**

Roer de bloem met de cacao, suiker en vanillesuiker door elkaar .  
Roer het kokende water door het spresso koffiepoeder.  
Snij de boter in blokjes, wrijf het door de bloem en voeg dan de koffie toe.  
Kneed alles tot een samenhangend deeg.

Rol kleine balletjes van het deeg en vorm ze in een dadel.  
Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier erop.

### **Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht**

Bak de koekjes in 15 minuten gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

Smelt de melkchocola au bain marie en doop de koekjes in de chocolade, laat ze harden.  
Smelt de witte chocolade op dezelfde manier en spuit dunne lijntjes over de koekjes.  
Laat de chocoladestreepjes weer harden.

## Chocolade-koffie koekjes / Chocolate coffee biscuits



### Shopping list (+/-35 biscuits)

235g plain flour  
200g cold butter  
75g caster sugar  
1 sachet vanilla-flavored sugar  
1 tablespoon cocoa  
1 sachet Nescafe espresso  
2 tablespoons boiling water

### Garnish

180g milk chocolate  
50g white chocolate

### How to make Chocolate Coffee Biscuits

Stir the flour with the cocoa, sugar and vanilla sugar until combined.  
Sprinkle the espresso coffee powder in the boiling water and stir until dissolved.  
Cut the butter into cubes, rub it into the flour and then add the coffee.  
Knead it all together until you have a cohesive dough.

Roll small balls from the dough and shape them into a date form.  
Place the cookies on a baking tray lined with baking paper.

### Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Bake the biscuits for 15 minutes and let them cool on a wire rack.

Melt the milk chocolate in a bain marie, dip the biscuits in the chocolate, let it set.  
Melt the dark chocolate in the same way and pipe thin white lines over the biscuits.  
Let the chocolate stripes set again.