

Chocolade-Pindakaaskoekjes

Deze koekjes zijn supermakkelijk, erg lekker en nog glutenvrij ook! Zeker de moeite van het proberen waard.

Het origineel is uit het kookboek "Heerlijk Glutenvrij bakken" van Phil Vickery. Daar zaten er nog gehakte harde karamels en chilipoeder door, dat heb ik weggelaten.

| | |
|------------------|-------------|
| Menugang: | Voorgerecht |
| Type gerecht: | Zoet |
| Aantal personen: | 6 |
| Bereidingstijd: | 20 minuten |

Deze koekjes zijn supermakkelijk, erg lekker en nog glutenvrij ook! Zeker de moeite van het proberen waard.

Het origineel is uit het kookboek "Heerlijk Glutenvrij bakken" van Phil Vickery. Daar zaten er nog gehakte harde karamels en chilipoeder door, dat heb ik weggelaten.

Bereidwijze

1. Verhit de oven tot 180 graden (hetelucht oven tot 160 graden). Bekleed de ovenplaat met bakpapier.
2. Doe het ei en de suiker in een mengkom en klop het los met een garde. Meng de pindakaas erdoor. (Ik heb biologische pindakaas gebruikt, met alleen pinda en zout). Meng nu de chocolade door het pindakaasmengsel.
3. Schep volle dessertlepels beslag op de beklede bakplaat en druk ze iets uit zodat ze niet teveel uitlopen (het is een plakkerig goedje!).
4. Bak de koekjes 12-14 minuten in het midden van de oven. Voor zachte koekjes 12 minuten baktijd aanhouden. De koekjes voelen nog zacht aan als ze eruit komen, ze worden harder met afkoelen.
5. Koekjes met een spatel van de bakplaat halen en laten afkoelen op een rooster.

Ingrediënten

- middelgroot ei
- 80 gram fijne kristalsuiker
- 125 gram pindakaas met stukjes
- 40 gram pure chocolade

accessoires

- ovenplaat met bakpapier
- kom
- garde