

Koekjes met chocolade, olijfolie en cayennepeper

Van deze winterse koekjes kunnen wij geen genoeg krijgen! Verrassende ingredienten zoals cayennepeper en olijfolie maken deze koekjes nóg lekkerder.

Dit is een recept van Neolea.

Menugang:	Bakrecepten
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	75 minuten

Van deze winterse koekjes kunnen wij geen genoeg krijgen! Verrassende ingredienten zoals cayennepeper en olijfolie maken deze koekjes nóg lekkerder.

Dit is een recept van Neolea.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed de bakplaten met bakpapier. Klop in een grote kom met een elektrische mixer de eieren, olie, bruine suiker en vanille-extract tot de suiker bijna is opgelost, dit duurt ongeveer 5 tot 8 minuten.
2. Zeef in een middelgrote kom het broodmeel, de bloem, het bakpoeder, het zuiveringszout, het zeezout en de cayennepeper.
3. Schep het bloemmengsel in het olie-suikermengsel en meng het met een spatel tot het gemengd is. Voeg de gehakte chocolade toe en meng door het deeg. Zet het deeg afgedekt met plasticfolie ongeveer 30 minuten in de koelkast.
4. Neem ongeveer 1 volle theelepel deeg en rol het met je handen tot een bolletje ter grootte van een golfbal. Leg ze op het bakpapier. Laat wat ruimte tussen de koekjes, ze zullen nogal uitzetten.
5. Bestrooi de koekjes naar smaak met zeezout. Bak 10-15 minuten. Laat 10 minuten afkoelen op de bakplaat en daarna op een metalen rek.

Ingrediënten

- 250 ml Neolea extra vergine olijfolie
- 220 gram bruine suiker
- 1 tl vanille-extract
- 2 grote eieren
- 170 gram broodmeel
- 130 gram bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl zuiveringszout
- 1 tl Neolea zeezout
- 100 gram grof gehakte pure chocolade (70%)
- 100 gram grof gehakte pure chocolade (50%)
- 2-3 tl cayennepeper, afhankelijk van hoe pittig je het graag hebt
- Zeezout om de koekjes mee te garneren

accessoires