

Koekjes met chocolade of karamel (ca 15 stuks)

Ingrediënten

- 150 gram zachte boter
- ½ theelepel vanille-extract
- 100 gram suiker
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 groot ei
- 300 gram bloem
- 50 gram stukjes chocolade
- 50 gram karamelstukjes (of in blokjes gesneden zachte karamel)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 °C. Klop de zachte boter, het vanille-extract, de suiker en de basterdsuiker met een mixer romig. Voeg na dan het ei toe en klop nog even door. Voeg dan de bloem toe. Roer tenslotte de chocoladestukjes en/of karamelstukjes toe.

Draai bolletjes van 2 tot 3 cm doorsnede van het deeg en druk ze met de palm van uw hand plat. Leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat en zet ze 15 minuten in de oven. Laat de koekjes afkoelen of serveer ze lauw.

(recept van Magimix Nederland)