

Balsamicookies

Dit recept komt uit het boxboekje van de Foodelicious box. Een twee maandelijks box gevuld met lekkernijen, zoet en hartig. Om nu op te eten, of later mee te koken. De exacte inhoud houden we geheim, want het is veel te leuk om jullie te verrassen. Wil je meer weten over de Foodelicious box? Bekijk prijzen en voorwaarden hier.

Deze American style koekjes worden speciaal door het gebruik van een oude balsamico azijn, en een klein vleugje zeezout.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	40 minuten

Dit recept komt uit het boxboekje van de Foodelicious box. Een twee maandelijks box gevuld met lekkernijen, zoet en hartig. Om nu op te eten, of later mee te koken. De exacte inhoud houden we geheim, want het is veel te leuk om jullie te verrassen. Wil je meer weten over de Foodelicious box? Bekijk prijzen en voorwaarden hier.

Deze American style koekjes worden speciaal door het gebruik van een oude balsamico azijn, en een klein vleugje zeezout.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 165 graden. Mix de cacao poeder, een snufje zout en de bakpoeder in een kom.
2. Mix in een andere kom de boter en suiker totdat het lekker luchtig is. Voeg hierna de gesmolten chocolade toe en het ei tot het één geheel is.
3. Nu kun je de 'droge' mix aan de 'natte' mix toevoegen. Mix het geheel met een spatel en roer de chocolade chips hier doorheen.
4. Maak ongeveer twaalf balletjes en plaats deze op de bakplaat. Let op! Door het Amerikaanse bakproces (lees: veel boter) lopen de koekjes heel erg uit in de oven. Plaats de balletjes dus niet te dicht bij elkaar.
5. Zet de koekjes in de oven voor ongeveer 20 minuten.
6. Voor de topping meng je de poedersuiker en de balsamico tot er een gladde massa ontstaat. Als je van een wat vloeibare topping houdt kun je meer balsamico toevoegen.
7. Zodra de koekjes zijn afgekoeld giet je het balsamico mengsel over de koekjes en garneer met het zout.

Ingrediënten

- 130 gram bloem
- 40 gram cacao poeder
- 1 tl zeezout
- 1 tl bakpoeder
- 115 gram boter
- 65 gram bruine suiker
- 30 gram kristalsuiker
- 85 gram gesmolten chocolade
- 130 gram chocolade chips naar keuze
- 1 ei
- 2 el Acetara Balsamico
- 130 gram poedersuiker

accessoires

- Ovenplaat
- Bakpapier