

SAGTE SJOKOLADE KOEKIES



SAGTE SJOKOLADE KOEKIES

100 g strooisuiker

220 g sagte botter

220 g bruismeel

4 eetlepels kakao poeier

Room die botter en strooisuiker. Sif die meel en kakao saam en voeg by die bottermengsel. Meng baie goed deur. Rol redelike klein hoeveelhede van die deeg in klein balletjies. Plaas redelik ver uit mekaar uit op 'n uitgevoerde bakplaat en druk liggies om 'n plat sirkel te maak. Bak vir 8 minute by 190°C. Laat afkoel op die pan vir 5 minute en plaas op 'n verkoel rak.

Nota.

Die koekies was baie sag toe ek dit na 8 minute uitgehaal het. Ek het dit teruggeplaas en teen 'n effense laer hitte vir nog 5 minute gebak waarna dit beter was