

KOEKPANSMEER SJOKOLADEKOEKIES



By Food lovers recipes

KOEKPANSMEER SJOKOLADEKOEKIES

KOEKPANSMEER

Klits die volgende saam:

115 g bak margarien

125 g sonnebloolie

70 g koekmeel

Bere die smeer in 'n lugdigte houer in die yskas.

Smeer met 'n kwas op bakplate.

SJOKOLADEKOEKIES

230 g botter by kamertemperatuur

$\frac{1}{2}$ koppie strooisuiker

5 ml vanieljegeursel

2 en 'n kwart koppie koekmeel

$\frac{1}{2}$ koppie mielieblom

$\frac{1}{2}$ koppie kakao

knippie sout

GANACHE

1 koppie room

15 ml botter

500 g donkersjokolade

koekstrooisel

Verhit oond en smeer bakplate met koekpansmeer.

Klits botter en stroosuiker tot lig.

Sif meel, kakao, melieblom, sout saam.

Meng die meelmengesel by die bottermengsel, druk bymekaar sonder om die deeg te oorwerk.

Meet deeg af in 15 ml bolletjies, rol rond en pak op bakplaat.

Druk 'n holte met 'n koeldrankdoppie vir die ganache in die bolletjie.

Druk diep maar nie reg deur nie.

Bak die koekies 8-12 min by 180 °C.

Sodra die koekies uit oond kom druk weer die doppie om holte oop te maak.

Laat goed afkoel voor jy dit vul.

GANACHE

Verhit die room en botter 1-2 min in mikrogolf.

Kyk na elke 30 sekondes dat die room nie kook nie.

Giet die gekapte sjokolade by en roer tot gesmelt, moenie weer mikrogolf nie.

Skep holtes vol en versier met koekstrooisel.

Bere koekies in lugdigte houer in yskas.

Nota: Werk versigtig met die koekies hulle is baie "broos".

Foto en nota: Frieda Greyling