

Ferrero koeken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke chocolade hazelnotenkoeken die smaken naar Ferrero Rocher koeken.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 24 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

KOELTIJD: 24 UUR

Benodigdheden:

- 150 gram zachte roomboter
- 195 gram Nutella of hazelnoten chocoladepasta
- 3 snufjes zout
- 2 theelepels vanille extract
- 168 gram licht bruine basterdsuiker
- 140 gram kristalsuiker
- 2 eieren M/L op kamertemperatuur
- 1 eierdooier 4 gram bakingsoda (1 theelepel)
- 350 gram glutenvrije meelmix voor koekjes (zie Ouafae's glutenvrije koekjesmix)
- 80 gram gehakte geroosterde hazelnoten
- 100 gram kleine chocoladedruppels

Bereidingswijze:

1. Klop in een mengkom de boter en nutella met een handmixer romig en licht van kleur in 2-3 minuten.
2. Voeg de bruine suiker, het zout, vanille extract en kristalsuiker toe en mix een minuut tot alles goed gemengd is.
3. Voeg vervolgens de eieren en de eierdooier toe en meng het tot een romig geheel.
4. Voeg de glutenvrije meelmix, de gehakte hazelnoten en bakingsoda toe. En meng goed samen.
5. Voeg de chocoladestukjes toe en mix nogmaals. Zet een bord gehakte hazelnootjes klaar en schep bolletjes koekjesdeeg en leg deze in het bord met de hazelnootjes. Rol het balletjes deeg goed erdoor en leg op een bord of dienblad bekleed met bakpapier.
6. Vries de bolletjes deeg in voor minimaal een paar uur, het liefst een nacht.
7. Verwarm de oven voor op 180 C hete luchtstand. Bak vervolgens de koekjes voor 15 minuten.
8. Druk na het bakken meteen wat grote chocoladedruppels in de koeken en laat de koeken een paar minuten afkoelen, tot ze stevig genoeg zijn om over te zetten naar een rooster. Laat de koeken verder afkoelen op een rooster tot zet helemaal koud zijn.

Notities: