Glutenvrije Brownie Koekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wanneer je gek bent op brownies en koekjes, waarom niet allebei in 1! Dit heerlijke koekje met een rijke smaak van chocolade zijn heerlijk. Het suikerlaagje zorgt voor een knapperige buitenkant en een chewy binnenkant. Binnen een half uur heb jij deze browniekoekjes op tafel!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 24 STUKS

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 12 MINUTEN

Benodigdheden:

- 60 gram cacaopoeder
- 150 gram suiker
- 60 gram zonnebloemolie
- 2 eieren M
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 a 130 gram gram gv meel (bv Schär Kuchen und kekse)
- 30 gram tapiocameel
- 1/2 theelepel xanthaangum
- snufje zout
- 1 theelepel bakpoeder

Bereidingswijze:

1. Klop met een garde de cacaopoeder, suiker en olie met elkaar en voeg de vanillesuiker toe
2. Voeg de eieren toe en de xantaangum en het zout
3. Meng de meelsoorten en bakpoeder samen en voeg toe. Meng met een pollepel tot een deegbal
4. Maak 24 bolletjes ter grote van een walnoot en rol ze door poedersuiker. Mag een flinke laag zijn
5. Op internet zoekend naar een tip dat je poedersuiker niet smelt, las ik dat je ook de bolletjes eerst door de kristalsuiker kunt rollen en daarna door de poedersuiker. Dit zorgt voor een laagje waardoor je poedersuiker minder snel smelt. Heb ik zelf nog niet geprobeerd, maar dat ga ik de volgende keer doen.
6. Leg de bolletjes iets uit elkaar op een bakplaat bekleed met bakpapier of non stick plaat en druk ze met 2 vingers iets naar beneden
7. Bak in een voorverwarmde oven op 180 C voor ongeveer 10 a 12 minuten en laat iets afkoelen

Notities: