

Glutenvrije Chocoladekoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke chocoladekoekjes is een bros koekje wat stevig in de hand ligt maar tegelijk smelt in je mond. Ik maakte ze met de classicmeel van Allergento. De koekjes zijn natuurlijk ook met een andere glutenvrije meelsoort te maken. Nu al de favoriet van mijn dochter die eigenlijk niet glutenvrij hoeft te eten :)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 33 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 150 gram margarine of roomboter op kamertemperatuur
- 1 Ei L
- 60 gram poedersuiker
- 3 gram bakpoeder
- snufje zout
- 8 gram cacao poeder (1 eetlepel)
- 1 zakje vanillesuiker
- 80 gram gesmolten melkchocolade
- 280 gram glutenvrij meel

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C
Mix met een garde alle ingrediënten samen behalve het meel
2. Voeg dan het meel toe en roer met een pollepel en daarna met de hand tot een samenhangend deeg (gebruik een plastic handschoen)
3. Draai bolletjes ter grootte van een walnoot
Leg ze op een bakplaat met 3 cm ruimte ertussen.
4. Bak de koekjes op 180C
5. Na 5 min baktijd druk je de koekjes met de achterkant van een lepel iets plat
Bak ze verder voor 8 a 10 minuten
6. Laat de koekjes afkoelen

Notities: