

Speculaas chocolate chip koeken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke chocolate chip koeken met een vleugje speculaassmaak. Maak ze leuk voor de kinderen door er wat chocolade confetti in te drukken. Bak ze ook een keer samen in de vakanties. Handig is om op voorhand het deeg te maken en als bollen in te vriezen. Je hoeft ze pas te bakken wanneer je er trek in hebt. Zo kun je altijd gedoseerd bakken. Veel bakplezier weer!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 20 STUKS

KOELTIJD: 24 UUR

Benodigdheden:

- 1 ei
- 120 gram margarine of roomboter op kamertemperatuur
- 120 gram licht bruine basterdsuiker
- 80 gram suiker
- 1 volle theelepel koek/speculaaskruiden
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel bakingsoda
- 135 gram Ouafae's koekjesmeelmix
- 65 gram havermeel
- 50 gram boekweitmeel
- snuf zout
- handvol kleine chocoladedruppels
- Decoratie>chocolade confetti en grote chocoladedruppels
- optioneel: karamelstukjes of funge

Bereidingswijze:

1. Klop de boter met de suikers in een paar minuten romig en luchtig.
2. Voeg dan het ei en het zout.
3. Voeg vervolgens de meelsoorten, [ouafae's koekjesmeelmix](#), koekkruiden, bakpoeder en bakingsoda. Mix door tot je het meel niet meer ziet.
4. Voeg dan de chocoladedruppels toe en meng dit door het deeg.
5. Leg een vel bakpapier op een bord of dienblad en schep bollen. Ik had met mijn ijslepel circa 20 stuks.
6. Rol ze na het scheppen even kort door je handen zodat ze mooi egaal worden.
7. Doe het bord in een pedaalemmerzak en zet in de koeling voor 24 uur of vries ze in voor latere consumptie.
8. Verwarm de oven op 180 graden.
9. Leg de koekjes verspreid over 2 bakplaten met genoeg ruimte ertussen.
10. Bak de koekjes in totaal 14 minuten (mag korter als je van chewy houdt. Na 6 minuten baktijd druk je de koekjes in met de onderkant van een glas en bak ze daarna verder.
11. De koekjes zijn klaar wanneer de randen mooi goudbruin zijn gekleurd. Druk meteen na het bakken snel chocolade confetti en wat grote chocoladedruppels in de koeken.
12. Laat de koekjes even afkoelen tot ze verplaatsbaar zijn. Leg ze dan over op een rooster om verder af te laten koelen.

Eet smakelijk!

Notities: