

Granaatappel-witte chocoladekoekjes / Pomegranate - white chocolate biscuits



Boodschappenlijst

65 gram ongezoeten boter
50 gram basterdsuiker
75 gram gecondenseerde melk
3 theelepels rozenwater

110 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd
50 gram witte chocolade, fijngehakt
50 gram granaatappelpitjes

Zo maak je granaatappel en witte chocoladekoekjes

Verwarm de oven voor op 180°C

Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Klop de boter met de suiker tot het romig, bleek en glad is.

Voeg de gecondenseerde melk en het rozenwater toe en klop het er door.

Voeg de bloem toe om er een zacht deeg van te maken.

Vouw de stukjes chocolade in het deeg en verdeel ze zo gelijkmatig mogelijk.

Vouw tot slot voorzichtig de granaatappelpitjes erdoor en probeer ze ook gelijkmatig te verdelen.

Vorm kleine balletjes van het deeg en leg ze uit elkaar op de bakplaten.

Druk ze niet plat, de koekjes spreiden zich nogal uit.

Bak de koekjes 17 - 20 minuten of tot ze licht goudbruin zijn en neem ze dan uit de oven

Wacht tot ze stevig en helemaal afgekoeld zijn, dit duurt minimaal 30 minuten.

Bewaar de granaatappel-witte chocoladekoekjes in een koekblik.

Granaatappel-witte chocoladekoekjes / Pomegranate - white chocolate biscuits



Shopping list

65g of unsalted butter
50g of caster sugar
75g of condensed milk
3 teaspoons rose water

110g of self-raising flour, sieved
50g white chocolate, chopped
50g pomegranate seeds

How to make pomegranate and white chocolate biscuits

Preheat the oven to 180°C

Line two baking trays with waxed paper

Cream the butter with the sugar until light and pale and smooth in consistency.
Add the condensed milk and whisk it in.
Add the flour to make a soft dough.

Fold in the chocolate chunks, get them evenly distributed into the dough.
Gently fold in the pomegranate seeds and try and get them also evenly distributed into the dough.

Form small balls of dough and place them on the baking sheet.
Do not pat the balls down, the biscuits spread quite a bit

Bake the biscuits for 17-20 minutes or until a light golden brown then remove them from the oven,
Wait until they have firmed up and cooled completely, this will take 30 minutes at least.

Keep the pomegranate - white chocolate biscuits fresh in a biscuit tin.