

Michel Roux Jr's chocoladekoekjes/ Double chocolate cookies by Michel Roux Jr



De boodschappen

- 125 gram boter, zacht
- 1 vrije uitloop eidooier
- 60 gram buine basterdsuiker
- 1 eetlepel honing
- snuf zout / snuf bakpoeder
- 130 gram bloem
- 45 gram cacao
- 100 gram witte chocolade stukjes

Deze koekjes zijn zacht en kruimelig met een intense chocolade smaak, erg lekker!

Zo maak je ze

Klop de boter, suiker, ei, honing en zout romig.

Roer meel, bakpoeder en cacao door elkaar en zeef het in gedeelten erbij.

Mix het zo kort mogelijk

Weeg 100 gram chocoladeblokjes af en vouw ze in het deeg.

Rol het deeg in een cilinder in plastic folie en leg het 45 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de cilinder van deeg in dikke plakjes.

Leg ze op bakpapier en bak ze in 15 minuten gaar.

Net uit de oven zijn de koekjes nog zacht, laat ze iets afkoelen.

Gelijk serveren, lekker!

Michel Roux Jr's chocoladekoekjes/ Double chocolate cookies by Michel Roux Jr



Shopping list

- 125g butter, softened
- 1 free range egg yolk
- 60g soft brown sugar
- 1 tablespoon honey
- pinch salt / pinch baking powder
- 130g plain flour
- 45g cocoa powder
- 100g white chocolate pieces

These cookies are soft and crumbly with an intense chocolate flavour, very tasty indeed!

Here's how you make them

Beat butter, sugar, egg, honey and salt creamy.

Sift flour, baking powder and cocoa, stir it together.

Add it to the mixture, mix it in swiftly, do not overwork the dough.

Weigh 100g chocolate chunks and fold into the dough.

Roll the dough into a cylinder then wrap in cling film.

Place the dough into the fridge for 45 minutes.

Preheat the oven to 200 ° C.

Cut the dough cylinder into thick slices.

Place them on waxed paper and bake for 15 minutes.

Straight from the oven the cookies are soft.

Let them cool slightly then serve quickly, yummy!