

## Chocolade, fruit en noten koekjes / Cookies with chocolate, fruits and nuts



### De boodschappen voor het deeg

- 375 gram bloem
- 225 gram fijne kristal suiker
- 225 gram ongezouten boter (kamertemp.)
- Een vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder

### en voor de vulling

- gedroogde cranberries
- gedroogde abrikozen
- amandelen
- pistache nootjes
- witte en pure chocolade

### We maken drie smaken koekjes van het basis vanilledeeg, eerst maken we het deeg:

Weeg de zachte boter en de suiker af en mix boter & suiker tot het romig is.

Voeg het ei toe en mix. Doe de vanillesuiker erbij en mix weer.

Roer bloem, zout & bakpoeder door elkaar.

Zeef het in kleine beetjes bij de botermassa en mix het even door.

Neem het korrelige deeg uit de kom en kneedt het met de hand.

Verdeel het deeg in drie ongeveer gelijke hoeveelheden.

Chocolade, fruit en noten koekjes / Cookies with chocolate, fruits and nuts

### **Maak van 1 deel chocolade deeg:**

Doe de cacao in een kom en doe er 10 ml water bij.

Roer het water en de cacao tot een glad papje, schenk het papje op het deeg.

Kneedt de chocoladepap er stevig door tot het deeg egaal bruin is.

### **Cranberry & witte chocolade koekjes**

Hak de cranberries en de witte chocola in stukjes.

Kneedt de stukjes chocola en noot door het vanilledeeg.

Maak een rol van het deeg, rol hem door de decoratiesuiker en verpak de koekrol in plastic folie

### **Abrikoos & pistache koekjes**

Hak de abrikozen en de nootjes fijn en kneedt ze door het deeg.

Maak een langwerpige blok van deeg, rol het blok door de suiker en verpak het in folie.

### **Amandel & chocolate chip koekjes**

Rooster de amandelen lichtbruin in een koekenpan en laat ze afkoelen.

Hak de pure chocolade en de amandelen in kleine stukjes.

Kneedt ze door het deeg en vorm er een driehoek van, rol het blok door decoratiesuiker en verpak het in plasticfolie.

**Leg de 3 deegrollen op een snijplank en zet ze +/- 3 uur in de ijskast.**

**Verwarm de oven voor op 175°C.**

Pak het koekdeeg uit de ijskast en snij er dikke koekjes van.

Leg de koekjes op een vel bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes in het midden van de oven in +/- 15 minuten lichtbruin.

Til de koekjes aan het bakpapier op en laat ze afkoelen.

**Lekker!!!**

## Chocolade, fruit en noten koekjes / Cookies with chocolate, fruits and nuts



### **Ingredients for the dough**

- 375 gram flour
- 225g caster sugar
- 225g unsalted butter (room temp.)
- a free-range egg (room temperature)
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 teaspoon baking powder

### **and for the filling**

- dried cranberries
- dried apricots
- almonds
- pistachio's
- white and dark chocolate

### **We make cookies from basic vanilla dough in three flavours but first we make the dough:**

Weigh the softened butter and the sugar and blend it until it is creamy.

Add the egg and mix it. Add the vanilla sugar and mix it again.

Stir flour, salt and baking powder together until it's combined.

Sieve little bits of flour in with the butter while you keep beating the mixture.

Take the grainy dough from the bowl and knead it by hand till it is smooth.

Divide the dough into three approximately equal amounts.

Chocolade, fruit en noten koekjes / Cookies with chocolate, fruits and nuts

**Turn one part into chocolate dough:**

Put the cocoa in a bowl and add 10 ml of water.

Stir the water and cocoa until it is a smooth paste, pour the paste on the dough.

Knead the chocolate dough firmly until it has become evenly brown.

**Cranberry and white chocolate cookies**

Chop the cranberries and the white chocolate into pieces.

Knead the chocolate chips and nuts into the vanilla dough.

Make a roll of the dough and roll it through the decoration sugar, wrap it in cling film.

**Apricot and pistachio cookies**

Chop the apricots and nuts finely and knead them into the dough.

Make an oblong block of dough, roll the block in the sugar and wrap it in cling film.

**Almond & chocolate chip**

Toast the almonds until they are browned in a frying pan and let them cool.

Chop the chocolate and the almonds finely.

Knead the dough in a triangle shape, roll the dough in sugar and wrap it in cling film.

**Lay the three rolls of dough on a cutting board and put them +/- 3 hours in the refrigerator.**

**Preheat the oven to 175 ° c.**

Grab the cookie dough from the refrigerator and cut the dough into thick slices.

Place the cookies on a sheet of waxed paper on the baking tray.

Bake the cookies in the middle of the oven for +/- 15 minutes or until they are golden.

Lift the biscuits on the baking paper from the tray and let them cool.

**Yummy!!!**