

## Custard en witte chocolade koekjes / Custard and white chocolate cookies



### **Boodschappenlijst voor 40 koekjes**

140 gram zachte boter

175 gram fijne suiker

1 biologisch vrije uitloopei

½ theelepel vanille-extract

225 gram zelfrijzend bakmeel

85 gram custardpoeder

85 gram witte chocolade, in kleine stukjes

### **Zo maak je vanille en witte chocolade koekjes**

#### **Verwarm de oven voor op 180C / 160C hetelucht oven en leg bakpapier op de bakplaat**

Doe boter en suiker in een keukenmachine en mix het romig.

Voeg het ei en de vanille toe, meng nog even goed door.

Zeef de bloem met custardpoeder in een kom, voeg het toe en mix kort om een deeg te maken.

Schraap het deeg uit de keukenmachine en vouw de chocola met de hand in het deeg.

Rol balletjes van deeg die ongeveer de maat van een walnoot zijn en spreid ze uit op de bakplaat.

Leg 20 koekjes uit elkaar zodat ze de ruimte hebben en druk elk balletje wat plat met je vingers.

Bak de koekjes in 12 tot 15 minuten licht goudbruin.

Neem ze uit de oven en laat de koekjes eerst afkoelen op de bakplaat, dan op een rooster.

Terwijl de eerste 20 koekjes bakken rol je de rest van het deeg in balletjes.

Herhaal dan het hele bakproces.

**Enjoy!**

## Custard en witte chocolade koekjes / Custard and white chocolate cookies



### Shopping list for 40 cookies

140g butter, softened  
175g caster sugar  
1 free range organic egg  
½ teaspoon vanilla extract

225g self-raising flour  
85g custard powder  
85g white chocolate, chopped into small chunks

### How to make custard and white chocolate biscuits

#### Preheat the oven to 180C / 160C fan and line the baking tray with waxed paper

Put butter and sugar in a food processor and pulse until it is light and fluffy.  
Add the beaten egg and the vanilla extract and mix it well.

Sift the flour and custard powder together, then tip into the food processor and mix it into a dough.  
Scrape the dough out of the food processor and fold in the chocolate by hand.

Roll the dough into balls a little smaller than a walnut, then place on the baking sheet.

Place the biscuits a little apart to allow for spreading.

Press each biscuit down slightly with your fingers.

Bake the cookies for 12 to 15 minutes or until lightly golden.

Remove the cookies from the oven and firstly cool on the tray then cool completely on a wire rack.

While the first 20 cookies are baking you roll the remaining dough into balls.  
Then repeat the entire baking process.

**Enjoy!**