



Milka Oreo chocoladekoekjes

Zachte, taaie chocoladekoekjes met stukjes Milka Oreo chocolade verwerkt in het deeg. Ze komen zacht uit de oven maar worden tijdens het afkoelen heerlijk stevig van buiten en smeug van binnen. Perfect voor bij de koffie of als zoet tussendoortje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	18	Dessert

Ingrediënten

150 g zachte boter, op kamertemperatuur
100 g bruine suiker
60 g kristalsuiker
1 ei
220 g bloem
30 g ongezoet cacaopoeder
1 kl bakpoeder
1 snufje zout

100 g Milka Oreo chocolade (1 reep), in stukjes gebroken
2 à 3 Oreo-koekjes, verkruid (optioneel, om bovenop te strooien)

Bereidingswijze

- 1.** Haal de boter minstens 1 uur voor gebruik uit de koelkast zodat ze mooi zacht is op kamertemperatuur.
- 2.** Verwarm de oven voor op 175 graden C (boven- en onderwarmte) en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 3.** Breek de Milka Oreo chocolade in stukken: maak een deel wat fijner en hou een deel in grotere brokken, zodat je zowel chocoladesmaak door het koekje als mooie gesmolten stukjes krijgt.
- 4.** Doe de zachte boter in een grote mengkom en voeg de bruine suiker en de kristalsuiker toe. Mix 2 tot 3 minuten met een handmixer tot het mengsel romig en luchtig is.
- 5.** Voeg het ei toe en mix tot alles goed opgenomen is.
- 6.** Meng in een tweede kom de bloem, het cacaopoeder, het bakpoeder en het zout goed door elkaar.
- 7.** Voeg de droge ingrediënten in twee of drie keer toe aan het botermengsel en roer telkens kort door tot je een samenhangend, stevig koekjesdeeg krijgt.
- 8.** Voeg de stukjes Milka Oreo chocolade toe en meng voorzichtig met een spatel of met de handen tot de chocolade gelijkmatig verdeeld zit.
- 9.** Schep telkens een afgestreken eetlepel deeg (circa 25 g), rol er een bolletje van en leg de bolletjes met minstens 4 cm tussenruimte op de voorbereide bakplaat. Druk desgewenst een extra stukje Milka Oreo of wat verkruid Oreo-koekje bovenop elk bolletje.
- 10.** Zet de gevormde koekjes optioneel 30 minuten in de koelkast voor het bakken: zo blijven ze dikker en zachter na het bakken.
- 11.** Bak de koekjes 10 tot 12 minuten op 175 graden C. Haal ze uit de oven wanneer de randjes net stevig zijn maar het midden nog zacht en glanzend oogt.
- 12.** Laat de koekjes minstens 10 minuten afkoelen op de bakplaat voor je ze verplaatst naar een rooster. Ze zijn aanvankelijk nog zacht maar worden perfect stevig tijdens het afkoelen.

Tip

Bewaar de koekjes in een goed afgesloten koektrommel: zo blijven ze 4 tot 5 dagen lekker zacht. Wil je ze opnieuw warm en smeuïg? Zet ze dan 10 seconden in de microgolfoven.

Lekker met

Heerlijk bij een kop koffie of een glas koude melk.

Dranktip

Een warme chocolademelk of een sterke espresso past perfect bij deze rijke chocoladekoekjes.