



🕒 ± 1 uur

 40 personen





écht alles om te bakken

6. Verwarm de oven voor op 170°C.
7. Snijd het deeg daarna plakjes van ongeveer een halve centimeter dik.
8. Leg de plakjes deeg op een met bakpapier beklede bakplaat.
9. Bak de koekjes in de voorverwarmde oven in ongeveer 15 minuten gaar.
10. Haal de koekjes uit de oven en laat ze een paar minuten op de bakplaat rusten.
11. Laat de koekjes daarna nog even op een rooster verder afkoelen.

Handige informatie

Het serveren van de koekjes

De koekjes kun je uiteraard heel goed serveren bij een kopje thee of koffie. Ben je een echte chocolade freak? Eet een chocolade koekje dan lekker bij een warme chocolade melk, heerlijk!

Je kunt met deze koekjes trouwens ook heerlijke Cookie Sandwiches maken. Doe een schep ijs op 1 koekje, leg er een ander koekje bovenop en je hebt een heerlijke traktatie.

Deel jouw Chocolate koekjes met ons!

Ga jij met dit recept zelf Chocolate koekjes maken? Dan vinden wij het ontzettend leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door jouw bakcreatie te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). We kunnen de koekjes dan niet alleen bewonderen, maar ook nog eens delen op ons eigen account!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Chocolade Koekjesmix 500g (Art.nr.: DH233)
- 1 x BrandNewCake Koel/Druip Rooster 40,5x25cm (Art.nr.: BNC00767)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Patisse Verstelbare Bakplaat 33-47cm (Art.nr.: 03685)

