



Brownie koekjes

De feestdagen staan voor de deur en dus ook de cadeautjestijd ... mij bezorgen die cadeautjes zoeken vaak stress. Zeker wanneer ik geen idee heb wat ik kan kopen en wanneer ik de tijdsdruk voel. Aaahhh ... Gelukkig zijn er ook nog de leuke, uit het hart cadeautjes. Deze extraatjes gemaakt met heel veel kookliefde, geef ik alleen maar aan bijzondere mensen die nauw aan mijn hart liggen. Voor die mensen bak ik heel graag een speciale. Deze brownie koekjes zijn niet alleen super lekker, ze zien er ook nog eens heel bijzonder uit. Vind je niet? Dit zijn "Mie" can of cookies en hopelijk brengt het jullie op ideetjes want ik denk dat je met dit persoonlijk cadeautje nog heel veel mensen kan verrassen. ♥♥♥

Wat heb je nodig vooren 20-tal koekjes:

150 tarwebloem
65 g cacaopoeder
7 gr bakpoeder
snufje zout
150 g suiker
60 g kokosolie
enkele druppels vanille aroma
2 eieren

poedersuiker voor de afwerking

Hoe maak je het:

Weg de ingrediënten zorgvuldig af.

Neem een grote mengkom en meng de bloem, het cacao poeder en het bakpoeder zorgvuldig onder elkaar. Voeg ook een snuifje zout aan de massa.

Verwarm de hoeveelheid kokosolie tot een vloeibare massa. Laat van het vuur afkoelen.

Mix de eieren en de suiker tot een schuimig geheel. Voeg de gesmolten kokosolie toe. Er mogen ook enkele druppels vanille extract bij. Spatel het bloemmengsel onder het andere deel en roer goed. Kneed het deeg tot een plakkerige bal.

Verpak in vershoudfolie en laat ongeveer een uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven op 180°C.

Maak van de bal kleine balletjes van ongeveer 2 cm. Rol ze door bloedsuiker en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes een 10 tal minuten in de warme oven.

Haal de plaat uit de oven en leg de brownie koekjes na enkele minuten op een rooster om volledig af te koelen. Bewaar ze in een goed afgesloten doos of verpak ze voor die speciale mensen die je eens extra wilt verwennen.

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje naar info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen op Pinterest.

Liefs,

