

Chocolade koekjes



Benodigdheden

- 500 g licht gesmolten boter
- 2 koppen zuivere cacao
- 1 kop rozijnen*
- 2 koppen gehakte noten (pecannoten, amazonenoten, ongezouten pinda's, amandelnoten, cashewnoten etc.)*
- 4 koppen suiker*
- 8 eieren
- 2 koppen bloem, niet zelfrijzend, bruin of wit
- 1 zakje vanillesuiker

* product van Oxfam Fairtrade

Bereiding

- roer het cacaopoeder onder de zachte boter
- roer er de vanillesuiker bij
- roer er de rozijnen bij
- roer er de noten bij
- voeg de 4 koppen suiker toe en meng
- klop de eieren en schep ze onder het mengsel
- voeg de 2 koppen bloem toe en meng zorgvuldig
- giet het mengsel op een ingevette bakplaat, ter dikte van 1,5 cm
- bak de koek gaar in 20 minuten op 175 graden
- laat afkoelen
- snij met een mes in de gewenste stukken
- bewaar, als ze niet dadelijk op zijn, in een blikken trommel