



COOKIE CUPS

#FoodieFriday

Benodigdheden (12 cookie cups)



125g bloem
0,5tl bakpoeder
60g suiker
30g havervlokken
100g malse boter
1 ei
1 vanillestokje
50g donkere chocolade + wat extra
Melk

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.

Doe de bloem, het bakpoeder, de suiker en de havervlokken in de mengkom van je keukenrobot. Meng alle ingrediënten goed.

Tip: plaats het hulpstuk voor deeg en beslag op de keukenrobot.

Snijd de zachte boter in stukjes en voeg die een voor een toe aan de droge ingrediënten. Voeg er ook het ei aan toe.

Snijd het vanillestokje in twee en schraap er de zaadjes uit. Voeg de vanillezaadjes toe aan het deeg. Laat de machine even op hogere snelheid draaien, totdat je een egaal, vast koekjesdeeg krijgt.

Hak de chocolade in stukjes en voeg het toe aan het deeg. Meng alles goed.

Draai de vorm voor muffins om en vet de buitenkant in. Kneed over elk apart muffinvormpje wat van het deeg. Bak ze in de oven tot ze goudbruin zijn. De cups mogen niet meer zacht zijn.

Bekleed de binnenkant van de cups met gesmolten chocolade en plaats de cups even in de vriezer om de chocolade hard te laten worden. Gebruik de cups om heerlijke frisse melk in te serveren.

Smakelijk!