

## Noten-chocoladekoeken

18 stuks

175 gr pure of melkchocolade in stukjes

115 gr boter in blokjes

2 eieren

115 gr kristalsuiker

50 gr lichte basterdsuiker

40 gr bloem

25 gr cacao-poeder

1 theelepel bakpoeder

2 theelepels vanille-essence

Snufje zout

115 gr pecannoten geroosterd en grof gehakt

175 gr pure chocolate chips

115 gr fijne witte chocolade grof gehakt

115 gr melkchocolade grof gehakt

2 ingevette bakblikken

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Smelt in een steelpan de chocolade en boter al roerend boven een laag vuur
- Laat het mengsel iets afkoelen
- Klop de eieren en beide soorten suiker licht en schuimig
- Giet al kloppend het chocolademengsel erdoor
- Klop dan de bloem, cacao-poeder, bakpoeder, zout en de essence erdoor
- Roer de noten en alle chocolade stukjes erdoor
- Schep flinke lepels van het mengsel op de bakblikken, 10 cm uit elkaar
- Maak ze met de achterkant van de lepel iets platter, er passen ongeveer 4 tot 6 koeken op 1 bakblik
- Bak de koekjes in 8-10 minuten knapperig
- Laat de koekjes een paar minuten afkoelen op het bakblik en schep ze daarna over op een taartrooster om verder af te koelen