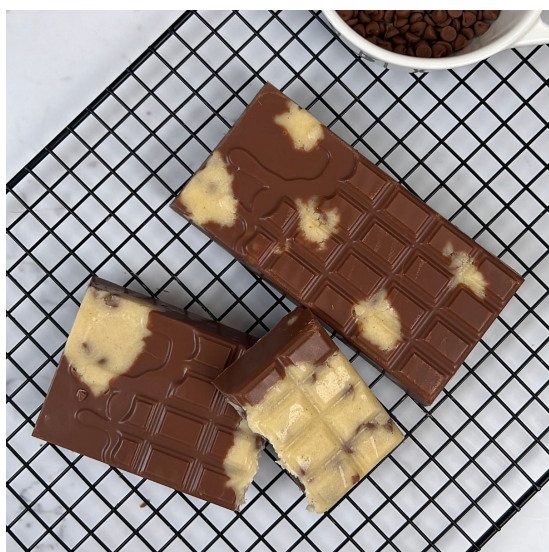


de leukste taarten shop



Cookie dough bar

Zin in een heerlijke cookie dough bar? Met dit eenvoudige recept maak je zelf een lekkere cookie dough bar met romige stukjes van cookie dough. Deze homemade cookie dough bar is perfect als zoete snack, dessert of cadeautje en duurt niet lang om te maken.

Dit recept is goed voor 1 cookie dough bar. Wil je meerdere cookie dough bars maken? Verdubbel dan eenvoudig de hoeveelheden.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



FunCakes Chocolade Drops Puur 350g

F30120
€ 9,85



Callebaut Chocolade Callets Melk 400g

CB556209
€ 8,35



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
118ml

L3020
€ 6,09

de leukste taarten shop



BWB Chocolate Mal 3-delig Gesmolten
Chocoladereep

BWB9909
€ 4,75



Silikomart Easy Thermo

ACC089
€ 28,15



Ingrediënten

- 50 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 200 g Callebaut Chocolade Callets Melk
- 20 g FunCakes Chocolade Drops Puur
- Halve theelepel LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
- 20 gram zachte roomboter
- 25 gram basterdsuiker
- Halve eetlepel melk

Benodigdheden

- BWB Chocolade Mal 3-delig Gesmolten Chocoladereep
- Silikomart Easy Thermo

Stap 1: Maak de cookie dough

Doe 20 gram zachte roomboter, 25 gram basterdsuiker, 50 gram FunCakes Mix voor Cookies, een snufje zout, een halve theelepel vanille-extract, een halve eetlepel melk en 20 gram chocolade drops in een mengkom en mix dit tot een samenhangend deeg.

Stap 2: Doe cookie dough in de mal

Maak bolletjes van de cookie dough en druk deze op verschillende plekken in de mal.



Stap 3: Smelt de chocolade

Smelt 150 g chocolade au bain-marie. Als de chocolade bijna gesmolten is haal je het pannetje met chocolade van het fornuis en uit de pan met water. Roer de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Voeg hierna de resterende 50 gram chocolade toe en roer weg in de warme chocolade. Breng de temperatuur terug naar 30°C. Dit luistert heel nauw. Gebruik hiervoor de chocolade thermometer.

Stap 4: Doe de chocolade in de mal

Giet de chocolade in de mal, tik de volle mal even een paar keer op het aanrecht om de luchtbelletjes naar het oppervlak te laten komen. Zet de mal 45 minuten in de koelkast.

Stap 5: Haal je reep uit de mal

Tik de reep op je aanrecht voorzichtig uit de mal en, genieten maar!