



CHOCOLADE EIERKOEK

INGREDIËNTEN

Beslag	g	%
Easy Ambachtelijke Eierkoeken	2.760	60
Kristalsuiker fijn	2.208	48
Totaal:	4.600	100
Cacaopoeder	368	8
Heelei	1.150	25
Water	1.150	25
Ammonium Bicarbonaat (oplossen in water)	43	0,94
Totaal beslag:	7.679	166,94

Topping	g	%
Belcolade Selection Noir C309/X:K20	720	

WERKWIJZE

- Doseer heelei, water en ammonium bicarbonaat met elkaar. Meng vervolgens de suiker, cacaopoeder en de mix droog door elkaar en voeg deze toe aan het ei, water en ammonium mengsel.
- Draai het geheel op de laagste stand gedurende 5 minuten.
- Spuit de eierkoeken op (60 gram per stuk) op een licht bebloemde bakplaat.
- Werk af door ze te bestrooien met de mini chocolade-druppels (Belcolade Selection Noir C309/X:K20), zodat deze meegebakken worden.
- Afbakken op 240°C/220°C voor 6 tot 8 minuten in een dekooven.

Uitkomst: 120 stuks