

Vijgen-dadel cookies

Image



Vijgen-dadel cookies

Heerlijke cookies, zacht van binnen, krokant van buiten!

220°C

ca. 12 min

28 stuks

Ingrediënten

1.200 gram Damco compleet kanopoeder

600 gram Roomboter

125 gram Witte basterdsuiker

30 gram Heel ei

60 gram Water

100 gram Bak Speciaal gesneden vijgen fijn

100 gram Bak Speciaal gesneden Dadels

100 gram hocolade chunks, puur

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Draai de roomboter, basterdsuiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim.
2. Voeg vervolgens het ei, water en de rest van de ingrediënten toe.
3. Na het toevoegen van het water dient het deeg 2 à 3 keer goed door gekneed te worden (dit heeft effect op de bakaard).
4. Deel het deeg in 2 stukken, rol hiervan pillen van 56 cm en plaats deze 24 uur in de koeling.
5. Snijd de pillen in stukken van 4 cm, leg deze met de snijkant op een plaat met bakpapier.
6. Bak gedurende ca. 11 minuten, de koeken moeten in het midden zacht blijven.

Image

