

## Witte choco noten koek

**Image**



# Witte choco noten koek

Een onweerstaanbare combinatie van zacht, krokant, boterig en rijk aan witte chocolade!

220°C

11 min

28 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder

600 gram Boter

125 gram Witte basterdsuiker

30 gram Heel ei

60 gram Water

200 gram Notenmix

200 gram Witte chocolade chunks

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

1. Draai de boter zacht met de deeghaak.
2. Voeg **Damco compleet kanopoeder** en basterdsuiker toe en draai in de kruim.
3. Vervolgens de rest van de ingrediënten toevoegen.
4. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten.
5. Verdeel het deeg in 2 stukken en rol er een pil van 56 cm van.
6. Plaats dit een nacht in de koeling.
7. Snijd de pillen in stukken van 4 cm, leg deze met de snijkant op een bakplaat met papier.
8. Bak de koeken niet helemaal gaar, de koek moet in het midden zacht blijven.

**Image**

