



Desserten

De virale crookie

Voor 2 personen.

Ingrediënten

4 croissants
100 gram ongezoeten boter
60 gram kristalsuiker
115 gram donkere basterdsuiker
25 milliliters halfvolle melk
225 gram bloem
100 gram chocoladedruppels
zout (snufje)

Bereidingswijze

Zet de oven aan op 180°C graden en laat even voorverwarmen.

Neem een grote kom, klop de boter samen met beide soorten suiker tot een romige massa. Voeg melk en vanille-extract toe en mix tot alles goed gemengd is. Voeg dan de bloem en het zout toe en mix tot een kruimelig deeg ontstaat.

Voeg de chocoladedruppels toe en meng ze goed door het deeg. Kneed het deeg met de hand tot een bal.

Snij de croissants open en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Je kunt nu kleine balletjes vormen van het deeg en deze tussen je croissants leggen. Koekjesdeeg dat overblijft kan je bovenop de croissants gebruiken.

Klaar! Decoreer met chocoladesaus of bloemsuiker naar wens.

Keukenbenodigdheden

handmixer

