



Chebakia en witte chocoladekoekjes

24 koekjes / Tijd: 2u30-2u45

Ingrediënten

2 eieren (100 g)

430 g tarwebloem

200 g bruine suiker

4 el honing (108 g)

90 g kristalsuiker

250 g gesmolten ongezoeten boter

200 g witte chocoladestukjes

4 el geroosterde en gemalen sesamzaadjes (48 g). Maal de sesamzaadjes fijn met een stamper en een vijzel.

⚠ *Maal niet té lang anders krijg je sesamzaadboter.*

1,5 tl bakpoeder (2,25 g)

1,5 tl baking soda (2,25 g)

2 el oranjebloesemwater

1 tl vanille-extract


½ tl kaneel


½ tl anijszaad

½ tl kurkuma

½ tl zout

Bereidingswijze

1. Meng de tarwebloem, de sesamzaadjes, het bakpoeder, de baking soda, de kaneel, het anijszaad, de kurkuma en het zout door elkaar in een grote kom.
2. Plaats het bloemmengsel even aan de kant en laat het rusten.
3. Meng in een andere grote kom de gesmolten ongezoeten boter, de bruine suiker en de kristalsuiker met een klopper gedurende 2-3 minuten tot het mengsel opgelost, glad en luchtig is.
4. Voeg de eieren, het vanille-extract, het oranjebloesemwater en de honing toe.
5. Voeg het bloemmengsel toe en klop (of mix met een mixer aan lage snelheid) tot je een mengsel hebt.
 *Mix niet te lang anders krijg je taaie koekjes.*
6. Voeg de chocoladestukjes toe en mix of klop nog een laatste keer.
7. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het beslag minimaal 2 uur in de koelkast rusten.
8. Verwarm de oven voor op 170 °C.
9. Schep deeg op een eetlepel en plaats het op een bakplaat met bakpapier.
10. Laat 5 cm tussen elk koekje.
11. Plaats de koekjes in de oven en bak gedurende 10-12 minuten tot de randen licht tot goudbruin zijn en het midden wat zachter is.
12. Haal de koekjes uit de oven en laat nog 5 minuten rusten op de bakplaat.
13. Leg de koekjes op een rooster en laat ze volledig afkoelen.

 *Haal je ze eerder van de rooster, dan beschadig je mogelijks de koekjes.*

Nutritionele info (1 chebakia)

Energie (kcal)	265
E (g)	3,3
V (g)	13,0
KH (g)	33,2
KH-portie	ongeveer 2,7