

CHOCOLADE KOEKJES



- 350 gram **Zeeuwse bloem**
- 200 gram **suiker**
- 75 gram **kokosvet**
- 250 gram **75-80% vegan chocolade**
- 150 gram **gebrande hazelnoten**
- 75 gram **gemalen lijnzaad**
- 200 gram **water**
- 10 gram **bakpoeder**
- 3 gram **zout**

De gemalen lijnzaad wegzetten in 200 gram water, voor ca. 20 minuten. De 350 gram bloem, 200 gram suiker, 250 gram chocolade in stukjes, 150 gram hazelnoten, 10 gram bakpoeder en de 3 gram zout in de keukenmachine met het mes heel fijn draaien, zodat niets van de ingrediënten nog herkenbaar is. Het kokosvet toevoegen en de machine draaien totdat het vet is opgenomen. Het geweekte lijnzaad uitlekken, toevoegen en draaien totdat een fijn deeg is ontstaan. Mogelijk in twee porties bereiden, als de machine het niet aan kan. Het deeg een uur laten rusten. Koekjes maken van ca 3-4 mm dikte.

Afbakken in een oven op 160 graden, 10-15 minuten, de koekjes niet aan laten branden...dit is vrij lastig met donkere koekjes, de ziet niet veel... ze zijn al bruin.. Neem na 10 minuten een koekje uit de oven en laat dit even een minuutje afkoelen op het koude aanrecht. Wordt het koekje mooi hard dan de rest er uit halen.