

# Guinness oreo's

Als je ooit een Guinness hebt gedronken dan weet je: You love it or hate it. Bij deze koekjes is het anders, je proeft de Guinness maar om de één of andere reden zal een niet-Guinness-liefhebber de link niet leggen met het drinken ervan. Terwijl een Guinness-liefhebber zal zeggen dat het koekje net daarom zo lekker is.

## Ingrediënten:

### Koekjes

- 240 gram boter
- 360 gram suiker
- 3 el Guinness (op kamertemperatuur)
- 1 ei
- 375 gram bloem
- 85 gram cacao
- 1/2 tl zout
- 1/2 tl bakpoeder

### Vulling

- 90 gram boter
- 40 gram cacao
- 30 ml Guinness
- 100 gram bloedsuiker
- 30 gram gesmolten chocolade

## Bereiding:

1. Doe de boter, suiker, Guinness en het ei in een kom en klop totdat het fluffy is.
2. Voeg de bloem, cacao, zout en bakpoeder toe en meng goed. Het wordt een kleverig deeg.
3. Verdeel het deeg in 2 delen, wikkel ze in plasticfolie en zet het voor 1 uur in de frigo.
4. Smelt de chocolade.
5. Voor de vulling doe je al de ingrediënten (behalve de chocolade) in een kom en klop je het fluffy, als laatste voeg je de (iets afgekoelde) gesmolten chocolade toe.
6. Haal het deeg uit de frigo, bestuif het aanrecht met wat bloem en rol het deeg uit tot ongeveer 0,5 cm dikte.
7. Steek de vormpjes uit (met een jeneverglasje van 4 cm doorsnede).
8. Leg de vormpjes op een bakplaat met bakpapier en zet 8 tot 10 min in de oven op 180°C.
9. Laat de koekjes afkoelen waarna je de vulling erop kan spuiten of smeren.
10. NOTA: Het is moeilijk om een juiste verhouding van vulling en koekjes te maken; met dit recept heb je waarschijnlijk enkele "kale koekjes"

## Afwasstatus:

- Mengkom
- Maatbeker
- Kloppers
- Pannenkoek
- Het aanrecht
- Deegroller
- Vormpje of jeneverglasje