



MILCHSCHOKOLADE-COOKIES



QimiQ BENEFITS

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



easy

INGREDIENTS FOR 20 SERVINGS

125 g QimiQ Sauce Base

170 g Butter, melted

1 Egg(s)

1 Egg yolk(s)

75 g Sugar

75 g Muscovado sugar

200 g Flour

150 g Milk chocolate, cut into pieces

4 g Salt

5 g Baking soda

100 g Hazelnuts, minced

METHOD

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut vermischen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse auf Frischhaltefolie verteilen, zu einer Rolle formen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Rolle in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.