

# OREO'S



## Ingrediënten voor ongeveer 60 koekjes (30 oreo's)

- 75 g lichte cassonade suiker
- 75 g donkere cassonade suiker
- 200 g ongezouten boter, op kamertemperatuur en in blokjes gesneden
- 1 ei
- 300 g bloem
- 50 g cacaopoeder

## Ingrediënten voor de vulling

- 50 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 250 g bloedsuiker
- 60 g room
- 1 tl vanille extract

## Werkwijze voor de koekjes

1. Doe de boter en de suiker in de mengbeker en meng tot een romig mengsel.

**30 sec / snelheid 5**

2. Spatel naar beneden en meng nog eens.

**30 sec / snelheid 5**

3. Voeg het ei, de bloem en cacaopoeder toe en meng.

**40 sec / snelheid 4**

4. Haal het deeg uit de beker. Kneed tot een platte rechthoek en wikkel het in plastic folie. Laat minimum 1 uur rusten in de koelkast.

5. Verwarm de oven voor op 180°C.

6. Bestrooi je werkoppervlak met cacao. Rol het deeg uit tot 0,5 cm en steek 60 rondjes van 5 cm diameter uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier.

7. Bak de koekjes 10-12 minuten op 180°C. Let op dat je de koekjes niet te lang bakt. Ze zijn zeer donker en je ziet niet goed als ze te ver zijn. Dan zijn ze echt niet lekker!

8. Laat de koekjes even op de plaat en dan op een rooster afkoelen.

## Werkwijze voor de vulling

1. Mix de boter met de poedersuiker.

**30 sec / snelheid 4**

2. Spatel naar beneden. Voeg de slagroom en vanille toe. Meng tot een gladde en stevige crème.

**1 min / snelheid 3**

3. Vul een spuitzak met de botercrème en spuit op 30 koekjes een beetje vulling. Plaats de overige 30 koekjes als deksel erop en duw aan.

Recept gebaseerd op Laura's Bakery (Laura Kieft)