Chocolade pizza met snoepjes

Ingrediënten

0.25 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
145 g Bloem
115 g Boter (ongezouten roomboter)
50 g Suiker (kristalsuiker)
110 g Rietsuiker
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Stuk(s) Ei
0.5 tl (theelepels) Zout
170 g Dr. Oetker Chocolate Chips
10 el (eetlepels) Snoepjes

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Haal het bakrooster uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Chocoladepizza bakken

Roer de **bloem (145 g)** en **Dr. Oetker Backin (0,25 tl)** door elkaar. Mix de **boter (115 g)** met **kristalsuiker (50 g)** en **rietsuiker (110 g)** in een staande mixer of met een handmixer. Het moet glad en luchtig worden. Voeg het **zout (0,5 tl)**, de **cacao (1 el)** en het **ei** toe aan de boter. Mix een minuut. Roer de **chocolate chips (170 g)** erdoor. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep het deeg hierop in de vorm van een cirkel van ongeveer 10 cm in diameter (het deeg loopt uit). Bak de koek 8 tot 10 minuten op 175 graden. Laat afkoelen op een rooster.

3. Versier je eigen chocoladepizza met snoepjes

Neem van verschillende soorten kleurrijke **snoepjes (10 el)**, zoals beertjes, kleurrijke chocosnoepjes, tumtummetjes of wat discostrooisel (ca. 1 el). Versier je pizza met de snoepjes. Doe dat per punt of per vlak. Je kunt natuurlijk ook snoepjes combineren.

1. Voorbereiden

Haal het bakrooster uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Chocoladepizza bakken

Roer de **bloem (145 g)** en **Dr. Oetker Backin (0,25 tl)** door elkaar. Mix de **boter (115 g)** met **kristalsuiker (50 g)** en **rietsuiker (110 g)** in een staande mixer of met een handmixer. Het moet glad en luchtig worden. Voeg het **zout (0,5 tl)**, de **cacao (1 el)** en het **ei** toe aan de boter. Mix een minuut. Roer de **chocolate chips (170 g)** erdoor. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep het deeg hierop in de vorm van een cirkel van ongeveer 10 cm in diameter (het deeg loopt uit). Bak de koek 8 tot 10 minuten op 175 graden. Laat afkoelen op een rooster.

3. Versier je eigen chocoladepizza met snoepjes

Neem van verschillende soorten kleurrijke **snoepjes (10 el)**, zoals beertjes, kleurrijke chocosnoepjes, tumtummetjes of wat discostrooisel (ca. 1 el). Versier je pizza met de snoepjes. Doe dat per punt of per vlak. Je kunt natuurlijk ook snoepjes combineren.