

## Chocolade sneeuwballen

### Ingrédients

- 50 g poedersuiker
- 200 g pure chocolade, 70% cacao, in stukken
- 50 g boter, in stukken
- 120 g suiker
- 10 g huisgemaakte vanillesuiker
- 3 eieren
- 180 g bloem
- 30 g cacaopoeder
- ½ tl bakpoeder

### Préparation

- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Plaats een kleine kom op het mengbeker deksel en weeg er de poedersuiker in af. Zet opzij.
- Plaats de chocolade in de mengbeker en hak 10 sec/snelheid 10. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.
- Voeg boter toe en smelt 3 min/50°C/snelheid 2.
- Voeg suiker, vanillesuiker en eieren toe en meng 30 sec/snelheid 4.
- Voeg bloem, cacaopoeder en bakpoeder toe en meng 10 sec/snelheid 5. Doe over in een kom en zet 15 minuten in de koelkast zodat het deeg eenvoudiger tot balletjes kan worden gevormd. Ondertussen, voorverwarm de oven à 160°C.
- Vorm het deeg tot 35 balletjes (Ø 2,5 cm), rol deze in de poedersuiker (de poedersuiker kan er dik aan blijven plakken), leg de balletjes op een bakplaat en bak gedurende ongeveer 20-25 minuten (à 160°C). Laat de sneeuwballen afkoelen en dien ze op of bewaar ze in een luchtdichte bewaardoos.