



# Thermomix chocolade broodjes

## Ingrediënten

- 165 gr melk
- 40 gr klontjes suiker of kristalsuiker
- 10 gr droge gist
- 60 gr boter
- 375 gr patiseriebloem
- 2 eieren
- 100 gr chocolade druppels
- snuifje zout



## Instructies

- Doe de klontjes suiker of kristalsuiker in de mengbeker 10 seconden/snelheid 10 tot je poedersuiker hebt.
- Doe bij de poedersuiker de melk en gist in de mengbeker 2 minuten /37 graden/ snelheid 2
- Voeg de boter in kleine stukjes, bloem, 1 ei, zout en 20 gr chocoladedruppels toe 2 minuten/deegfunctie.
- voeg 60gr chocoladedruppels toe en meng 5 seconden/deegfunctie (deze blijven geheel en mengen tussen het deeg)
- Haal de deeg eruit en verdeel meteen in verschillende bolletjes leg ze op een pakplaat en bedek met een handdoek laat ze 30 minuten rijzen.
- Duw de resterende chocolade druppels na het rijzen boven in de broodjes.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.
- Neem het tweede ei en klopt deze door elkaar. Wrijf de broodjes na 20 minuten rijzen in met het ei.
- Bak de broodjes in de voorverwarmde oven voor 15-20 minuten (tot de broodjes mooi bruin kleuren)