Chocolade pizza met snoepjes

Ingrediënten

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