

Video: chocolate chip cookies

GEBAK - 15 MIN + 15 OVENTIJD - 24 STUKS **

Heerlijke chocolade koekjes die knapperig zijn van buiten en lekker zacht van binnen

Ingredienten

250 gr bloem
250 gr witte of lichte basterdsuiker
1 ei
1 theelepel bakpoeder
180 gr roomboter
Snufje zout
1 zakje vanillesuiker
200 gr melk en/of pure chocolade (grof gehakt)

Materialen

Bakplaat met bakpapier

Bereiding

Verwarm de oven op 170 graden. Smelt de boter in een pannetje of magnetron. Zeef de bloem, bakpoeder en zout in een grote kom. Meng de basterdsuiker en vanillesuiker in een kom en giet de gesmolten boter er bij. Meng dit tot de suiker begint te smelten. Klop dan het ei er door. Voeg het suikermengsel bij de gezeefde bloem. Schep met een houten lepel door elkaar. Laat het deeg een paar min afkoelen.

Schep dan ook de chocolade er door. Draai balletjes van het deeg en leg deze op de bakplaat met bakpapier. Plat drukken is niet nodig want ze lopen nog uit in de oven. Houd daarom ook genoeg ruimte tussen de deegballetjes. Bak ze ongeveer 13 tot 15 min in de oven tot de randjes beginnen te kleuren maar de binnenzijde nog wat zacht is. Laat de chocolate chip cookies volledig afkoelen op een rooster.

Bekijk hier het filmpje van het recept. Wil je op de hoogte worden gehouden van nieuwe filmpjes van LeukeRecepten abonneer je dan op [mijn Youtube kanaal](#).

[video chocolate chip cookies](#)[video chocolate chip cookies](#)