



Chocolate chip cookies

De klassieke Amerikaanse koekjes met een knapperige rand, een taai hart en smeltende stukjes chocolade. Onmogelijk om er maar één te eten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	20	Koekjes

Ingrediënten

150 gr zachte boter
120 gr bruine suiker
80 gr kristalsuiker
1 ei
1 tl vanille-extract
250 gr bloem
1 tl baksoda
1 snuf zout
200 gr pure chocoladedruppels

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de bruine suiker en de kristalsuiker romig.
3. Voeg het ei en het vanille-extract toe en klop tot een glad geheel.
4. Meng de bloem, baksoda en het zout en spatel dit door het botermengsel.
5. Roer de chocoladedruppels er als laatste door.
6. Schep bolletjes deeg ter grootte van een walnoot op de bakplaten, ruim uit elkaar want ze lopen uit.
7. Bak 10 tot 12 minuten tot de randen goudbruin zijn maar het midden nog zacht.
8. Laat de koekjes 5 minuten op de plaat opstijven en verplaats ze daarna naar een rooster.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)