

Chocolate Chip Cookies

Eén en al chocolade wat je proeft. Daar wordt je gelukkig van. Naast cacaopoeder zit er ook een vrucht fijngehakte pure chocolade in. Een echte smaakbom, die je in een mum van tijd zelf maakt!

Wat heb je nodig voor één bakplaat van 20-25 koekjes

100 gram boter (op kamer temperatuur)

85 gram lichtbruine basterdsuiker (of een mix van witte en bruine basterd)

1 zakje vanillesuiker (8 gram)

¼ theelepel zout (snufje)

½ eidooier (op kamertemperatuur)

125 gram bloem

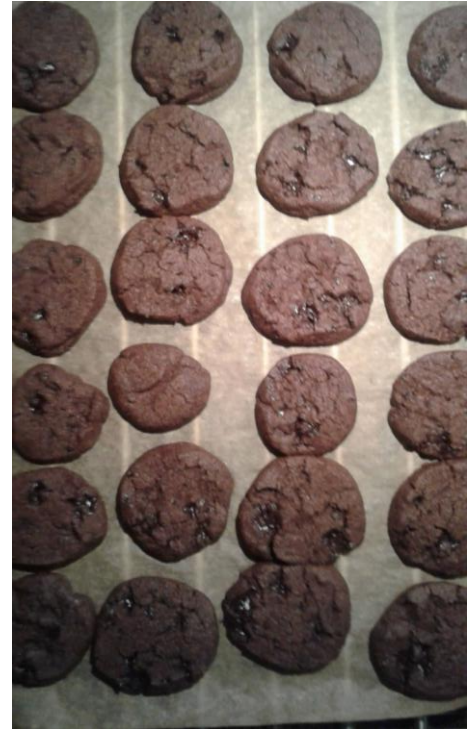
15 gram cacaopoeder

½ theelepel baking soda

75 gram pure grof gehakte chocolade

Plastic huishoudfolie of plastic zakjes

Bakpapier



Hoe bak je de koekjes

1. Hak de dunne reep pure chocolade in kleine stukjes van ongeveer een halve centimeter. Ook het gruis van het hakken kun je gebruiken. Niet weggooien dus.
2. Doe de basterdsuiker, vanillesuiker en de suiker in een kom en meng het goed door elkaar. Doe daarna de bloem de baking soda en de cacaopoeder er doorheen. Voeg daarna de boter in kleine plakjes gesneden eraan toe en kneed het geheel goed door elkaar. Doe tenslotte de eidooier erbij en kneed het deeg totdat het ei is opgenomen. Voeg daarna de gehakte chocolade toe en kneed deze goed door het hele deeg heen.
3. Verdeel het deeg in twee delen. Maak twee rollen deeg met een doorsnede van 3-4 centimeter. Verpak deze in plasticfolie of een plastic zakje. Laat deze rollen minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
4. Verwarm de hetelucht oven voor op 170° C. Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
5. Haal de deegrollen uit de koelkast en snijd deze in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Leg de plakjes met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Schuif de bakplaat in het midden van de oven. Bak de chocoladekoekjes in 18-23 minuten af. Haal ze daarna uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster of een houten plank.
6. Vergeet niet er één te proeven als ze afgekoeld zijn!