



Chocolate chip cookies



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram boter
150 gram lichtbruine suiker
1 ei
1 theelepel vanille-extract
200 gram bloem
1 snuifje zout
1 theelepel bicarbonaat
100 gram chocolate chips (bij de bakproducten)

Bereidingswijze

- 1.** Mix de boter met de suiker in de keukenrobot tot een romige massa. Klop zeker 4 minuten. Voeg het ei en het vanille-extract toe, blijf nog even doormixen.
- 2.** Voeg de bloem, het zout en de bicarbonaat toe. Mix kort.
- 3.** Voeg de chocolate chips toe.
- 4.** Laat het deeg afgedekt 1 uur rusten in de koelkast (of langer).
- 5.** Verdeel het in 16 gelijke stukken. Kneed er bolletjes van.
- 6.** Neem een bakplaat en bekleed deze met bakpapier. Druk hierop enkele bolletjes plat. Laat zeker genoeg ruimte tussen het deeg, het zal nog uitzetten. Bak desnoods in 2 of 3 keer alle deeg op.
- 7.** Zet de bakplaat 13 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven. De koekjes zullen nog een beetje zacht zijn als je ze uit de oven haalt. Laat ze daarom enkele minuten op de bakplaat liggen en verplaats ze voorzichtig met een spatel naar een rooster, waar ze verder kunnen afkoelen.