



GEVAARLIJK LEKKERE CHOCOLATECHIPKOEKJES!

NODIG:

115 gram roomboter op kamertemperatuur
270 gram lichtbruine basterdsuiker
66 gram kristalsuiker
1 ei
2 theelepels vanille extract
180 gram bloem
2 theelepels maizena
1 theelepel bakingsoda
Zee zout (naar smaak)
50 gram chocolate chips

DOEN:

1. Haal een bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Meng met een garde de bloem, maizena, bakingsoda en het zout.
3. Mix in een andere kom de boter, kristalsuiker en de basterdsuiker. Voeg dan het ei en de vanille extract toe en mix nog even kort verder op een hoge stand. Voeg de droge ingrediënten toe en spatel tot een egaal mengsel. Spatel dan de chocolatechips erdoor.
4. Pak steeds een stukje deeg en rol er een balletje van. Leg alle deeg balletjes op de bakplaat en bak 10 tot 12 minuten.

Smullen maar!



KOEKJES
TIJD!

WWW.BONAPETIT.NU