

Recept: Chocolate Chip Cookies



Heerlijke zelfgemaakte chocolate chip cookies met een knapperige rand en zachte binnenkant, vol met smeltende chocoladestukjes. Perfect bij een glas melk of kopje koffie!



Aantal 20 cookies



Tijd: 30 minuten + 1 uur



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Patisserie bloem	200 gr	gezeefd	
<input type="checkbox"/> Brood bloem	200 gr	gezeefd	
<input type="checkbox"/> Bakpoeder	5 gr	gezeefd	
<input type="checkbox"/> Boter	290 gr	op kamertemperatuur	
<input type="checkbox"/> Witte suiker	210 gr		
<input type="checkbox"/> Bruine suiker	210 gr		
<input type="checkbox"/> Zout	3 gr		
<input type="checkbox"/> Eieren	2		
<input type="checkbox"/> Chocolade	300 gr	in stukjes	

Bereidingswijze

Stap 1

- Zeef de patisserie bloem en brood bloem samen met het bakpoeder in een mengkom.
- Zet deze mengkom even opzij terwijl je de rest voorbereidt.

Stap 2

- Doe de boter (op kamertemperatuur), witte suiker, bruine suiker en zout samen in de mengkom van een keukenrobot met k-stuk.
- Mix op middel snelheid tot het mengsel wit en luchtig is (ongeveer 5 minuten).
- Maak regelmatig de zijkant van de kom proper met een pannelikker.

Stap 3

- Voeg 1 per 1 de eieren toe aan het boter-suiker mengsel. Maak de zijkant van de kom een paar keer proper met een pannelikker.
- Voeg de gezeefde bloem + bakpoeder toe en meng op lage snelheid tot de bloem verwerkt is in het deeg. Roer niet te lang!
- Voeg de chocolade stukjes toe en meng voorzichtig door het deeg.

Stap 4

- Leg bakpapier op een plank of schotel en rol ballen van het deeg. Weeg de ballen af - 70 gr per stuk.
- Zet de deegballen minstens 1 uur in de koelkast of diepvries.
- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Leg de bolletjes deeg op een bakplaat met bakpapier en leg ze ver genoeg uit elkaar. Max 5 bolletjes per plaat.
- Bak 12 minuten in de voorverwarmde oven.
- Laat daarna nog 15 minuten afkoelen op de bakplaat voordat je de cookies verplaatst.