

Guusjes recept voor chocolate chip cookies

Wat heb je nodig:
250 gram roomboter (op kamertemperatuur)
550 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel zout
1 theelepel vanille-extract
180 gram kristalsuiker
180 gram donkere basterdsuiker
300 gram pure chocolade
2 eieren

Verder heb je bakpapier, een mixer,
bakplaten en een oven nodig.

Ben je klaar? Bakken maar!

Verwarm de oven voor op 190 graden. Haal van tevoren de bakplaten eruit. Hak de chocolade in kleine stukjes. De bloem, het zout en de bakpoeder meng je in een grote kom. Doe de boter, basterdsuiker, kristalsuiker en het vanille-extract in een andere kom. Meng alles met de mixer tot het zacht is. Daarna voeg je één voor één de eieren toe en mix je alles telkens goed door elkaar.

Nu pak je de eerste schaal waarin je bloem, bakpoeder en zout had gemengd. Voeg dit beetje bij beetje toe aan de andere schaal en mix telkens alles goed door.

En dan als laatste voeg je de chocoladestukjes toe en meng je die erdoorheen.

Bedek de bakplaten met bakpapier. Maak van het mengsel kleine balletjes en leg die op de plaat. Druk ze plat. Aan jou de keus of je van grote of kleine koekjes houdt.

Bak de koekjes 12 minuten in de oven. Als je ze uit de oven haalt, voelen de koekjes nog zacht. Laat ze eerst helemaal afkoelen en als het goed is, zijn ze dan knapperig vanbuiten en chewy vanbinnen. (Heb je grote koeken gemaakt, dan moet je ze wat langer bakken.)

Succes!

LINDA VAN DE POL



LEOPOLD