



Chocolate chip cookies

De klassieke Amerikaanse koekjes met een knapperige rand, een taai hart en smeltende stukjes chocolade. Onmogelijk om er maar één te eten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	20	Dessert

Ingrediënten

150 gr zachte boter
120 gr lichtbruine basterdsuiker
80 gr fijne kristalsuiker
1 ei (kamertemperatuur)
1 tl vanille-extract
250 gr bloem
1 tl baksoda
1 snufje fijn zeezout
200 gr pure chocoladedruppels

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht 160 °C) en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
2. Klop de zachte boter samen met de basterdsuiker en de kristalsuiker met een mixer romig en luchtig, ongeveer 3 minuten.
3. Voeg het ei en het vanille-extract toe en klop nog 1 minuut tot een glad en homogeen geheel.
4. Zeef de bloem samen met de baksoda en het zout boven een kom. Spatel het bloemmengsel in twee keer door het botermengsel tot er net geen droge stukjes meer zichtbaar zijn. Meng niet langer dan nodig.
5. Roer de chocoladedruppels er als laatste door.
6. Schep met een eetlepel of ijsbolschepje bolletjes deeg van ongeveer 30 gr op de voorbereide bakplaten. Houd minstens 5 cm ruimte tussen de bolletjes, want de koekjes lopen tijdens het bakken flink uit.
7. Bak 10 tot 12 minuten in het midden van de oven tot de randen goudbruin zijn. Het midden mag nog zacht en licht glanzend lijken: dat is correct.
8. Laat de koekjes 5 minuten op de bakplaat opstijven voor je ze voorzichtig naar een rooster verplaatst. Ze worden steviger naarmate ze afkoelen.

Tip

Voor een extra taaie binnenkant laat je het deeg afgedekt minstens 30 minuten rusten in de koelkast voor je het opschept. Koud deeg loopt minder snel uit, waardoor de koekjes dikker en taaier blijven.

Lekker met

Serveer de koekjes lauwwarm, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een glas koude melk.

Dranktip

Een glas koude volle melk is de klassieke Amerikaanse begeleider. Wie liever iets warmes drinkt, kiest voor een lichte cappuccino of een warme chocolademelk.