

American Chocolate Chips Cookies

Ingrediënten voor 2 personen

- 550 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel vanillesuiker
- 180 gram kristalsuiker
- 180 gram donkere basterdsuiker
- 350 gram pure chocolade
- 2 eieren
- 250 gram margarine (kamertemperatuur)



Vorbereiding Chocolate Chip Cookies

- Laat de margarine zacht worden buiten de koelkast
- Hak de chocolade repen in kleine stukjes.
- Meng de bloem, bakpoeder en het zout in een kom en meng door elkaar.
- Warm de oven voor op 190 graden

Bereiding Chocolate Chip Cookies

- Doe de margarine, basterdsuiker, kristalsuiker en het vanille-extract in een kom en mix tot deze romig is.
- Voeg daarna één voor één de eieren toe en mix na elk ei het mengsel goed door.
- Voeg beetje bij beetje het bloemmengsel toe.
- Voeg als laatste de chocoladestukjes toe.
- Vorm met 2 lepels platte koekjes op het bakpapier (op een rooster of bakplaat).
- Laat wel ruimte tussen de koekjes, want deze lopen nog een beetje uit.
- Bak de chocolate chip cookies in 8-10 minuten in een oven op 190 graden.

Let op:

Als ze klaar zijn voelen ze heel zacht, eenmaal als ze afgekoeld zijn worden ze harder. Dus overschrijdt de baktijd niet, tenzij je heel grote koekjes hebt.