

🚗 Chocolate Chip Cookies 🚗

Wie: Desirée Groeneveld
Smaak: Zoet
Bereidingstijd: 1 uur (12 min 🕒)
Afwastijd: Medium weinig
Kosten: €0,10 per koekje
Special thanks to: Facebook
Speciale benodigheden: Sterke armen, oven
Serveersuggestie: Koffiepauze

Ingrediënten voor 100 koekjes:
340 g Bruine suiker
400 g fijne Kristal suiker
220 g gesmolten Boter
4 Eieren
1 eetlepel Vanille extract
650 g Meel
2 theelepels Bakpoeder
640 g Chocolade chips (of vlokken)



Wat vindt Uw PromoCie:

Deze koekjes zijn ideaal voor tijdens de koffiepauzes op het Radix. Wanneer een grote batch wordt gemaakt kan hier lang van genoten worden. Eet niet meer dan 10 koekjes!

Bonus! Zandkoekjes

250 g Bloem
200 g Suiker
200 g Boter
1 snufje Kaneel

Bereiding chocolate chip cookies:

1. Verwarm de oven voor op 190°C
2. Meng de bruine suiker, kristal suiker en de gesmolten boter in een mengkom
3. Voeg hieraan de eieren en het vanille extract toe, meng dit tot een glad geheel
4. Voeg vervolgens het meel en de bakpoeder toe en meng dit weer
5. Voeg de chocolade chips toe en meng
6. Maak hiervan bolletjes en leg deze op een bakpapiertje op de bakplaat
7. Bak de koekjes op 190 graden voor 12 minuten

Bereiding zandkoekjes:

1. Verwarm de oven voorop 190 graden
2. Meng de bloem, het suiker en de boter in een mengkom
3. Maak hiervan een grote plak en leg dit op een bakplaat
4. Stop het geheel in de oven tot het mooi goudbruin is

Wist je dat: Bennie zijn armen kan trainen met het maken van dit beslag?

