Chocolate chip cookies

Ingrediënten

125 g (gram) Roomboter (gesmolten)
50 g (gram) Witte basterdsuiker
135 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 tl (theelepels) Zeezout (grofgemalen)
1 Stuk(s) Ei
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
160 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
0.5 tl (theelepels) Baking soda
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
70 g (gram) Dr. Oetker Chocolate Chips
70 g (gram) Witte chocolade
70 g (gram) Pecannoten

Keukenspullen

Steelpan
Garde
Mengkom
Zeefje
Spatel
Huishoudfolie
2 Stuk(s) Bakplaat
Bakpapier
IJslepel



1. Koekjesdeeg maken

Smelt de **roomboter (125 g)** in een steelpannetje op laag vuur. Haal zodra de boter bruin begint te kleuren de pan van het vuur en laat afkoelen.

Doe de gesmolten roomboter samen met de **witte basterdsuiker (50 g)** en de **lichtbruine basterdsuiker (135 g)** in een mengkom en klop glad met een garde.

Voeg het grofgemalen **zeezout (1 tl)**, een **ei (1 stuks)** en de **vanille aroma (1 tl)** toe en klop glad. Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (160 g)** samen met de **baking soda (0,5 tl)** en het **Dr. Oetker Backin bakpoeder (0,5 tl)** boven de mengkom en roer met behulp van een spatel tot een glad deeg.

Spatel tenslotte de **Dr. Oetker Chocolate chips (70 g)** de grofgehakte **witte chocolade (70 g)** en de grofgehakte **pecannoten (70 g)** door het deeg. Dek af met folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.



2. Chocolate chip cookies bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C). Bekleed beide bakplaten met bakpapier.

Schep met een ijslepel - of met 2 eetlepels - 12 bolletjes deeg uit de mengkom. Plaats op iedere bakplaat 6 bolletjes. Deze koeken lopen uit, dus laat voldoende ruimte tussen het beslag.

Plaats de bakplaten één voor één in het midden van de oven en bak de koeken in 12 tot 15 minuten gaar en goudbruin. Laat goed afkoelen en verwijder dan van de bakplaat.

> Koekdeeg is altijd nog zacht aan het einde van de baktijd. Pas bij het afkoelen worden de koeken krokant.

Garneer de chocolate chip cookies voor serveren met nog wat snufjes gemalen **grof zeezout (1 tl)**.



1. Koekjesdeeg maken

Smelt de **roomboter (125 g)** in een steelpannetje op laag vuur. Haal zodra de boter bruin begint te kleuren de pan van het vuur en laat afkoelen.

Doe de gesmolten roomboter samen met de **witte basterdsuiker (50 g)** en de **lichtbruine basterdsuiker (135 g)** in een mengkom en klop glad met een garde.

Voeg het grofgemalen **zeezout (1 tl)**, een **ei (1 stuks)** en de **vanille aroma (1 tl)** toe en klop glad. Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (160 g)** samen met de **baking soda (0,5 tl)** en het **Dr. Oetker Backin bakpoeder (0,5 tl)** boven de mengkom en roer met behulp van een spatel tot een glad deeg.

Spatel tenslotte de **Dr. Oetker Chocolate chips (70 g)** de grofgehakte **witte chocolade (70 g)** en de grofgehakte **pecannoten (70 g)** door het deeg. Dek af met folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.



2. Chocolate chip cookies bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C). Bekleed beide bakplaten met bakpapier.

Schep met een ijslepel - of met 2 eetlepels - 12 bolletjes deeg uit de mengkom. Plaats op iedere bakplaat 6 bolletjes. Deze koeken lopen uit, dus laat voldoende ruimte tussen het beslag.

Plaats de bakplaten één voor één in het midden van de oven en bak de koeken in 12 tot 15 minuten gaar en goudbruin. Laat goed afkoelen en verwijder dan van de bakplaat.

> Koekdeeg is altijd nog zacht aan het einde van de baktijd. Pas bij het afkoelen worden de koeken krokant.

Garneer de chocolate chip cookies voor serveren met nog wat snufjes gemalen **grof zeezout (1 tl)**.