Cookie dough

Ingrediënten

100 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
25 g (gram) Poedersuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
50 ml Volle melk
1 snufje Zout
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
10 Stuk(s) Aardbeien

Keukenspullen

Bakplaat
IJslepel
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en verdeel de **Koopmans Patentbloem Kristal (100 g)** op een bakplaat. Verhit de bloem tenminste 5 minuten. Laat het daarna afkoelen.

2. Cookie dough maken

Klop de **boter (100 g)** samen met de **lichtbruine basterdsuiker (100 g)**, **poedersuiker (25 g)** en **Dr. Oetker Vanille aroma (0,5 tl)** zacht en luchtig.

> Vanillesuiker
> In plaats van vanille-aroma kun je ook 1 zakje vanillesuiker gebruiken voor alcoholvrije cookie dough.

Voeg de **volle melk (50 ml)**, bloem en **zout (snufje)** toe en mix het tot een mooi cookie dough.

Spatel als laatste de **Dr. Oetker Chocolate chips (1 zakje)** door het cookie dough. Laat het cookie dough in de koelkast ten minste 1 uur rusten en stevig worden.

3. Cookie dough serveren

Maak met behulp van een ijsschep mooie bolletjes cookie dough en serveer het direct. Lekker met vers fruit zoals bijvoorbeeld **aardbeien (10 stuks)**, ijs of met nog meer chocolade!