Glutenvrije chocolate chip cookies met macadamia en witte chocolade

Ingrediënten

140 g (gram) Boter
130 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille extract
0.25 tl (theelepels) Zout
130 g (gram) Koopmans Glutenvrij Basismeel
50 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Macadamia noten
225 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Mixer met deeghaken
IJslepel



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **175 graden** (hetelucht oven)

Doe de boter **(140 gram)**, lichtbruine basterdsuiker **(130 gram)**, vanille extract **(0.5 theelepel)** en zout **(0.25 theelepel)** in een kom en mix dit tot een romige massa.

Voeg het **Koopmans Glutenvrije Basismeel (130 gram)**, **Bakpoeder (0.5 theelepel)**, **Maïzena (50 gram)** en ei **(1)** toe en mix tot een samenhangend deeg. Voeg als laatste de noten **(75 gram)** en de grof gehakte witte chocolade **(75 gram)** toe en roer dit door het deeg.



2. Glutenvrije chocolate chip cookies met macadamia bakken

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep met een ijslepel bolletjes van het deeg en leg deze met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Zet de bakplaat kort in de koelkast als deze past. Past dit niet, leg de deegbolletjes dan op een kleiner bord of schaal (ook met bakpapier) en zet die in de koelkast om op te stijven.

Bak de koeken in 20-25 minuten goudbruin. Laat de koeken, na 5 minuten, afkoelen op een rooster. De koeken worden stevig als ze afkoelen. Laat de koeken volledig afkoelen.



3. Koeken decoreren

Smelt de witte chocolade **(150 gram)** au bain-marie.

Let op! Haal de kom af en toe van de pan om te voorkomen dat de witte chocolade in klontert.

Decoreer de koeken met de witte chocolade en de gehakte macadamianoten **(25 gram)**.