

## Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)  
200 g Suiker (kristalsuiker)  
1 Stuk(s) Ei  
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)  
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda  
200 g Bloem  
1 snufje(s) Zout  
40 g Melkchocolade  
40 g Pure chocolade  
40 g Witte chocolade  
25 g (gram) Cranberries (gedroogd)

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Mixer met gardes

---

## 1. Cookies deeg maken

Mix de **boter (200 g)** met de **suiker (200 g)** tot een lichtgele, gladde massa.

Voeg het **vanille aroma (0,5 tl)** en het **ei** toe en klop kort op lage snelheid.

Voeg de **bloem (200 g)**, **baksoda (0,5 tl)** en het **zout (snufje)** toe en mix met mixer met garden tot een kruimelig cookies deeg.

Kneed het koekjesdeeg met de handen door tot een gladde deegbal. Voeg de stukjes **pure, melk- en witte chocolade (3x40 g)** en de **cranberries (25 g)** toe en kneed het met handen door het chocolate chip cookies deeg.

---

---

## 2. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor: **elektrisch op 180 graden, hetelucht op 160 graden.**

---

## 3. Bakken

Maak 24 balletjes van het chocolate chip cookies deeg en plaats op de met bakpapier beklede bakplaten.

Bak de chocolate chip cookies 10 minuten gaar. Laat ze nog 5 minuten op de bakplaat afkoelen en daarna verder afkoelen op een rooster.

Druk de chocolate chip cookies plat – ze hoeven niet perfect van vorm te zijn, maar zorg ervoor dat er zeker 5 cm ruimte tussen de cookies blijft.

De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen.