White chocolate chip cookies met Oreo

Ingrediënten

320 g (gram) Bloem
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
1 tl (theelepels) Zout
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
135 g (gram) Donkere basterdsuiker
230 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Ei
1 Pak Oreo® original
150 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

2 Bakplaat
Bakpapier
Kom
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C) en bekleed 2 bakplaten ieder met een vel bakpapier.

Meng **bloem (320 g)**, **bakpoeder (0,5 tl)**, **baksoda (1 tl)** en het **zout (1 tl)** in een kom en zet apart.

2. Chocolate chip cookies deeg maken

Klop de **boter (175 g)** zacht met een mixer met garden. Voeg de **suiker (230 g)** en de **bruine basterdsuiker (135 g)** bij de boter en klop tot een luchtig geheel. Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en klop de massa even door.

Doe nu de mix van bloem en bakzouten in de beslagkom en spatel deze voorzichtig door het boter- en eimengsel tot één geheel. Snijd of breek **Oreo® koekjes (1 pak)** en de **witte chocolade (150 g)** en meng deze door het chocolate chip cookiesdeeg.

> Chocoladedruppels
> Je kunt ook chocoladedruppels gebruiken in plaats van een chocoladereep.

3. Chocolate chip cookies bakken

Rol balletjes van ongeveer 30 gram en leg deze met zeker 2 cm tussenruimte op de bakplaat.

Bak de chocolate chip cookies in ongeveer 9 minuten goudbruin.

Laat de chocolate chip cookies afkoelen op een rooster voor je ze gaat eten, pas als ze zijn afgekoeld worden ze knapperig.