

## 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.