

## Amerikaanse chocolate chip cookies / American chocolate chip cookies



De boodschappen voor +/- 15 cookies

150 gram gezouten boter  
80 gram lichtbruine suiker  
80 gram fijne kristalsuiker  
225 gram bloem  
1 groot ei  
2 theelepels vanilla essence  
half zakje bakpoeder  
200 gram chocolade (Tony's  
chocolonely)

**De chocolate chip cookies van dit ouderwetse recept zijn erg lekker**, snel klaar, supermakkelijk en lukken altijd. Wat willen we nog meer? Snel proberen!

### Zo maak je ze

Verwarm de oven voor op 190° C en leg alvast bakpapier op je bakplaat.

Doe de boter met beide suikers in een kom en klop tot een romig geheel.

Voeg de vanille en het ei aan het mengsel toe en mix het weer goed door.

Zeef de bloem samen met het bakpoeder bij de mix en roer dit door elkaar met een houten lepel.

Hak de chocolade klein, doe je de stukjes bij het deeg en roer alles even snel door elkaar.

Schep met twee lepels hoopjes deeg op de bakplaat. Leg ze een stukje uit elkaar want de koekjes worden groter tijdens het bakken.

Bak ze (afhankelijk van de grootte) in 8-12 minuten mooi bruin. Laat de cookies een paar minuten harden op de bakplaat en leg ze dan op een rooster om verder af te koelen.

De koekjes moeten aan de buitenkant bros zijn maar in het midden taai, dan zijn ze het lekkerst!

## Amerikaanse chocolate chip cookies / American chocolate chip cookies



Shopping list for +/- 15 large cookies:

- 150 grams of butter
- 80 grams of light brown sugar
- 80g caster sugar
- 225 grams flour
- pinch of salt
- 1 big free range egg
- 1 teaspoon vanilla extract
- half a bag (3.5g) baking powder
- 200 grams of chocolate

**The chocolate chip cookies in this old-fashioned recipe are very tasty**, very quick, super easy and always succeed. What more do we want? Let's try quickly!

### **Here is how to make them**

Preheat the oven to 190 ° C and place waxed paper on your baking tray.

Place the butter and both sugars in a bowl and beat until creamy.

Add the vanilla and egg to the mixture and beat it in again thoroughly.

Sift the flour with the baking powder to the mixture and fold it in with a wooden spoon.

Finally chop up the chocolate, add the chocolate chips to the dough and stir it all quickly together.

Scoop little heaps of dough onto the waxed paper with two spoons.

Place the cookies a little wider apart because they get bigger during baking.

Bake them (depending on size) in 8-12 minutes golden brown.

Let the cookies harden for a few minutes on the baking sheet and place them on a wire rack to cool.

The cookies should be brittle on the outside but chewy in the middle, then they taste best!