

Pindakaas&chocoladekoekjes / peanut butter & chocolate chip cookies



Boodschappenlijstje

120 gram zachte boter

150 gram pindakaas

1 vrije uitloop bio-ei

2 theelepels vanille extract

150 gram bruine basterdsuiker

200 gram bloem

½ theelepel baksoda

100 gram Tony's chocolade

Zo maak je Pindakaas & chocoladekoekjes

Mix de boter met de pindakaas romig en mix dan het ei en het vanille extract er door.

Doe meel, zout en bakpoeder in een grote kom en roer alles goed door elkaar.

Voeg het meelmengsel aan het pindakaasmengsel toe en mix tot alles goed gecombineerd is.

Hak de chocolade in kleine stukjes en kneed de chocolade door het deeg.

Rol het deeg in een cylinder, verpak het in vershoudfolie en leg het in de ijskast.

Laat het deeg minstens een paar uur maar liever tot de volgende ochtend rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg bakpapier op de bakplaat, snij koekjes van 1.5 cm dik en bak ze in 15 minuten gaar.

Laat de koekjes op de bakplaat afkoelen.

Hou de koekjes vers in een koektrommel of eet ze gelijk als ze afgekoeld zijn.

Pindakaas&chocoladekoekjes / peanut butter & chocolate chip cookies



Shopping list

120g soft butter	150g brown sugar
150g peanut butter	200g all purpose flour
1 free-range organic egg	½ teaspoon baking soda
2 teaspoons vanilla extract	100g Tony's chocolate

How to make peanutbutter & chocolate chip cookies

Mix the butter with the peanut butter creamy and then mix in the egg and vanilla extract.

Place flour, salt and baking powder in a large bowl and stir well.

Add the flour mixture to the peanut butter mixture and mix until well combined.

Chop the chocolate into small pieces, knead the chocolate into the dough.

Roll the dough into a cylinder, wrap it in cling film and put it in the refrigerator.

Let the dough rest for at least a few hours, but preferably until the next morning.

Preheat the oven to 180°C

Place baking paper on the baking tray, cut biscuits of 1.5 cm thick and bake them for 15 minutes.

Let the cookies cool on the baking tray.

Keep the cookies fresh in a cookie tin or eat them immediately after they have cooled down.