

Pistache Dream Cookies

Als je houdt van chewy koekjes met een zachte binnenkant en een vleugje luxe.. dan wil je deze echt proberen. Romige pistache, zoete witte chocolade en frisse framboos — een perfecte combinatie van verfijnd en huiselijk.



Wat heb je nodig:

- 100 g ongezouten roomboter
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 200 g bloem
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl baking soda
- 1 el pistachepasta
- 100 g witte chocolade, grofgehakt
- 1 handje fijngehakte pistachenootjes
- Snufje zout
- Extra witte chocolade, pistachepasta en frambozen voor de topping



Bereiding:

1. Mix de boter en basterdsuiker tot een romig mengsel.
2. Voeg het ei, vanille-extract en de pistachepasta toe. Mix tot het geheel mooi glad en lichtgroen is.
3. Voeg bloem, baking soda en zout toe. Mix tot het deeg samenkomt – stop dan met mixen en kneed de witte chocolade en gehakte pistachenootjes er met de hand doorheen.
4. Laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast.
5. Verdeel het deeg in 12 stukjes, rol er balletjes van en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 170°C (boven- en onderwarmte) voor 14 minuten.
7. Ze horen er zacht uit te komen — dat is precies wat ze zo chewy maakt!
8. Laat afkoelen op de bakplaat en daarna op een rooster. Doe als de koekjes afgekoeld zijn pistachepasta, wat stukjes witte chocolade en een halve frambozen bovenop.



Eet smakelijk!