

Chewy Chocolate Chip Heaven

Er zijn van die koekjes waar je simpelweg niet vanaf kunt blijven...

Deze chewy chocolate chip cookies zijn precies dat — een knapperig randje, een zachte binnenkant en stukjes gesmolten chocola die elke hap onweerstaanbaar maken.



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
- 120 g gemengde chocolate chips (melk, wit & puur)
- Snufje zout
- Extra chocolade voor bovenop

Bereiding:

1. Mix de boter en basterdsuiker tot een romig mengsel.
2. Voeg het ei en vanille-extract toe en mix tot het mooi glad is.
3. Voeg bloem, baking soda en zout toe. Mix tot het deeg samenkomt – stop dan met mixen en kneed de chocolate chips er met de hand doorheen.
4. Laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast
5. Verdeel het deeg in 12 stukjes en draai er balletjes van. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat met wat ruimte ertussen.
6. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 170°C (boven- en onderwarmte) voor 14 minuten. Ze komen er zacht uit – dat hoort zo!
Voeg eventueel wat extra stukjes chocolade toe direct na het bakken voor die perfecte “melty top”.
7. Laat even afkoelen op de bakplaat en daarna op een rooster.

Eet smakelijk!

