



American cookie

Ingrediënten

100 gram ongezouten roomoter

75 gram lunea flavoured powdered sugar

75 gram witte basterdsuiker

1 ei

1tl vanille extract(of andere smaak naar keuze)

200 gram bloem

Snufje zout

1tl baking soda

1tl bakpoeder

100 gram chocolate chips(of chunks of andere vulling naar keuze)

Bereidingswijze:

Doe de boter en beide suiker soorten in een kom en mix totdat het romig is.

Voeg dan het ei en de vanille extract toe en mix tot het 1 geheel is.

Voeg dan de bloem,baking soda, bakpoeder en snuje zout toe en mix tot het net door elkaar zit.

Voeg dan de chocolate chips toe en mix het kort tot het goed verdeeld zit.

Maak dan gelijke bolletjes van het deeg(ik had er 12 met behulp van een ijsschep)

Leg de balletjes op een bakplaat met bakpapier en leg ze voor minstens 1 uur in de koelkast (lekkerste is al ze een paar uur/ de hele nacht in de koelkast liggen)

Verwarm de oven voor op 170°C boven en onder warmte.

Bak de koeken (ik had er 6 per bakplaat, want ze lopen uit) dan in ongeveer 14 minuten af.

Na het bakken van de bakplaat halen(je kan ze op het bakpapier laten liggen) en op rooster leggen.

