



🕒 ± 1.5 uur

A close-up photograph of a tall stack of approximately eight chocolate chip cookies. The cookies are golden-brown with visible dark chocolate chips. In the foreground, to the left of the stack, is a broken piece of a dark chocolate bar. The background is a soft, out-of-focus grey. In the bottom right corner, there is a logo consisting of a stylized 'B' inside a circle, followed by the text 'BAKTOTAAL' in a bold, sans-serif font, and the tagline 'echt alles om te bakken' in a smaller font below it.



écht alles om te bakken

4. Maak een rol van het deeg met een doorsnede van ongeveer 6 centimeter.
5. Laat de deegrol 1 uur in de koelkast rusten, verpakt in plasticfolie.
6. Snijd daarna de deeg in plakken met een dikte van ongeveer 1 centimeter.
7. Leg de plakjes deeg op een met bakpapier bedekte bakplaat;
8. Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten gaar.

Handige informatie

Upgrade jouw American cookies

Je kunt jouw zelfgemaakte American cookies ook nog op een erg leuke manier *upgraden*. Dit kun je doen door er een **chocolate chip cookie sandwich** van te maken! Zo'n sandwich bestaat uit 2 American cookies met een bolletje ijs ertussen. Dit is natuurlijk een heerlijk lekkernij op warme zomerdagen.

Je kunt hiervoor allerlei smaken ijs gebruiken, het is maar net wat je zelf het lekkerst vindt. Kies bijvoorbeeld voor heerlijke pistache ijs. Dit is namelijk een erg goede combinatie met de koekjes en het ziet er ook nog eens mega gaaf uit! Heb jij liever een wat simpelere variant? Kies er dan bijvoorbeeld voor om een bolletje vanille ijs tussen de koekjes te doen.

Het makkelijkst is natuurlijk om hiervoor kant-en-klare ijs te gebruiken, maar je kunt ook heel goed zelf vanille ijs maken met ons

recept voor vanille- roomijs.

Heb je zelf American cookies gemaakt?

Ben jij bezig geweest met het bakken van American cookies of heb jij zelfs een chocolate chip cookie sandwich gemaakt? Deel deze dan met ons op Instagram! Maak een foto van jouw bakcreatie en plaats deze in jouw verhaal. Als je vervolgens [@brandnewcake](#) tagt, delen zij deze ook met plezier in hun Instagram story.

Eet smakelijk!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake American Cookies Vanille mix 400g (Art.nr.: BNC00801)
- 1 x Beslagkom wit met voet 8 liter (Ø32 cm) (Art.nr.: 52BO32PP)
- 1 x Pannenkoekjes Houten kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)
- 1 x BrandNewCake Bakvaste Chocolade Chunks Puur 300g** (Art.nr.: BNC01300)

