



⌚ ± 0.5 uur

 4 personen



4. Mix alles goed door elkaar heen.
5. Doe dan de bloem en het zout erbij.
6. Mix dit totdat je een kruimelig deeg krijgt.
7. Doe daarna de chocolate chips door het deeg heen.
8. Kneed het deeg tot een bal.

Tip! Dit kun je het beste met de hand doen.

En voilà, je eetbaar cookie dough is klaar!

Handige informatie

Eigen cookie dough ijs maken

Het is onwijs lekker om dit deeg zo op te eten. Daarnaast kun je ermee daadwerkelijk allerlei verschillende kanten op. Zo kun je het namelijk heel goed combineren met vanille-ijs. Als je het in kleine balletjes door het ijs doet, krijg je een soort Ben & Jerry cookie dough ijs. Wie lust dat nou niet?! Zodoende kun je dit koekjesdeeg op allerlei manieren verwerken in andere lekkernijen.

Kun je dan ook koekjes bakken met dit deeg?

Door de naam denk je waarschijnlijk dat je met dit deeg koekjes kunt bakken, toch is het deeg echt bedoeld om zo op te eten. Je kunt er wel koekjes mee bakken, maar die worden dan niet zo lekker als dat je gewend bent. Dat komt doordat er geen ei in het deeg zit. Wil je wel zelf koekjes bakken? Maak dan eens deze heerlijke [chocolate chip cookies!](#)

Cookie dough maken met een lekkernij erin

Cookie dough smaakt van zichzelf natuurlijk al heel lekker, maar hoe lekker is het om daar nog een extra lekkernij aan toe te voegen. Voeg er bijvoorbeeld Oreo, Smarties of M&M's aan toe. Dit kun je doen door ze gewoon door het deeg te kneden. Bij de Oreo koekjes is het wel handig om deze even te verkruimelen en dan pas in het deeg te doen.

Het serveren van eetbaar koekjesdeeg

De cookie dough ziet er van zichzelf niet zo bijzonder uit, daarom is het leuk als je het wat decoreert bij het serveren. Dit is heel eenvoudig te doen door er een bolletje chocolade of vanille ijs aan toe te voegen. Ook is het lekker om er een toefje slagroom bij te doen. Als je het combineert met ijs is het ook nog eens heel goed te serveren als dessert.





Ga jij met ons recept zelf eetbare cookie dough maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

- 1 × Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)

