

Chocolate chip cookies recept

 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 15 personen



Chocolate chip cookies zijn typische Noord-Amerikaanse koekjes. Het zijn heerlijke snacks voor tussendoor bij een kopje koffie of thee of (zoals in Amerika) met een fijn glas melk ernaast. Ze lijken heel erg op de welbekende op American Cookies, maar zijn net wat dunner. Wij hebben speciaal voor jou een snel en makkelijk chocolate chip cookies recept waarmee je binnen een handomdraai zelf deze chocolade koekjes kunt maken. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 170 gram patentbloem;
- 20 gram maïzena;
- 3 gram baking soda;
- 75 gram kristalsuiker;
- 75 gram lichtbruine basterdsuiker;
- Snufje zout;
- 250 gram Brand New Cake Bakvaste Chocolade Chunks Melk;
- 10 gram vanille bourbon;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 110 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat L.





Recept

- Tip!** Houd voldoende ruimte tussen de balletjes.

Handige informatie

Het bewaren van de koekjes

Wanneer je met dit recept chocolate chip cookies gaat maken, bak je er gelijk een stuk of 20. Het is natuurlijk erg lekker om die allemaal op dezelfde dag nog op te eten, maar we begrijpen het ook als je een deel van de koekjes wilt bewaren. Daarom kun je de koekjes het beste na het bakken laten afkoelen en bewaren in een luchtdichte koektrommel. Deze koekjes zijn lekker knapperig, maar kunnen wel zachter worden als je ze bewaard. Om dat zoveel mogelijk te voorkomen, kun je het beste een vel bakpapier op de bodem van de trommel leggen. Leg daar bovenop weer de koekjes en ze blijven zo lang mogelijk lekker knapperig. De koekjes blijven dan wel tot een maand goed.

Geef wat chocolate chip cookies weg!

Je kunt deze koekjes dus heel goed in een luchtdichte trommel bewaren, maar het is ook erg leuk om ze weg te geven. Stop de koekjes bijvoorbeeld in een glazen pot met deksel en doe er een mooie strik omheen. Je kunt de koekjes natuurlijk ook in een leuke koektrommel doen. Met een lief kaartje erbij heb je een onwijs leuk cadeautje. Met dit kleine gebaar maak je iedere koekjesliefhebber blij.

Deel jouw chocolate chip cookies met ons!

Heb jij met dit recept chocolate chip cookies gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat



kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x BrandNewCake Bakvaste Chocolate Chunks Melk 300g** (Art.nr.: BNC01301)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

