



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 12 personen



Chocolate chip cookies met stukjes melkchocolade of pure chocolade erin ken je vast al wel. Deze typisch Amerikaanse koekjes zijn heerlijk met een glaasje melk ernaast en inmiddels in heel Nederland wel te vinden. Wist je al dat je deze koekjes ook met witte chocolade kunt maken? Dat is natuurlijk perfect als dat je favoriete chocolade is. De koekjes zijn lekker knapperig aan de buitenkant en vanbinnen een beetje chewy. Precies zoals chocolate chip koekjes horen te zijn. Lees snel verder voor ons white chocolate chip cookies recept en ga lekker aan de slag!

- Brand New Cake Bakvaste Chocolate Chunks Wit;
- 300 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 2 theelepels vanille extract;
- 375 gram patentbloem;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 1 theelepel baking soda;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 230 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 2 eieren, maat M;
- Snufje keukenzout.





Recept

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Klop de boter en basterdsuiker samen tot een luchtig mengsel.
3. Voeg de eieren één voor één toe aan het mengsel en roer het goed door.
4. Roer ook het vanille extract er goed doorheen.
5. Zeef de bloem, bakpoeder, baking soda en zout boven het botermengsel.
6. Mix dit door tot een deeg.
7. Spatel de bakvaste chocolade chunks door het deeg heen, totdat ze gelijkmatig verdeeld zijn.
8. Maak van het deeg balletjes van 60 gram.
9. Plaats elk balletje op de met bakpapier beklede bakplaat. Tip! Laat voldoende ruimte tussen de koekjes zitten.
10. Zet de bakplaat met de bolletjes 2 uur in de koelkast.
11. Koel de witte chocolade chip koekjes minstens 2 uur in de koelkast.
12. Verwarm de oven voor op 175°C.
13. Bak de koekjes in 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven of tot ze goudbruin zijn aan de randen.
14. Haal de white chocolate chip cookies uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen op de bakplaat.
15. Leg de koekjes daarna op een rooster en laat ze daar op volledig afkoelen.

Handige informatie

Het serveren van de white chocolate chip cookies

De originele chocolate chip cookies met melkchocolade, worden in Amerika traditiegetrouw met een glaasje melk ernaast gegeten. Dat kan met deze white chocolate chip cookies natuurlijk ook heel goed. Daarnaast smaken de koekjes ook heel lekker naast een glaasje warme chocolademelk, kopje koffie en thee. Of maak er een lekker dessert van door wat vanille ijs of slagroom ijs op 1 koekje te doen en een ander er bovenop te drukken. Je hebt dan een cookie sandwich gemaakt en lekker dat dat is!

Bekijk ook eens onze andere koek recepten!

Vind je het leuk om zelf koekjes te bakken? En wil jij naast deze witte chocolade chip koekjes nog veel meer lekkere koeken maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij op onze blog ruim 200 koek recepten hebben verzameld. Je vindt er onder andere dit [recept voor heerlijke brownie koekjes](#) en een [recept voor hazelnootkoekjes](#). Houd je wat meer van frisse smaken? Dan is dit [recept voor citroenkoekjes](#) een echte aanrader. [Bekijk al onze koek recepten hier!](#)



Bezoek regelmatig onze blog!

Dat wij meer dan 10.000 bakproducten verkopen en daarmee écht alles om te bakken in ons assortiment hebben opgenomen, weet je waarschijnlijk al. Weet je ook al dat wij een blog hebben waarop inmiddels ruim 1.600 recepten staan? Van taartrecepten tot aan broodrecepten en van desserts tot aan hartige hapjes. We hebben echt voor ieder wat wils. We vullen de blog ook nog eens wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte white chocolate chip cookies aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept white chocolate chip cookies te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de koekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Bakvaste Chocolade Chunks Wit 300g** (Art.nr.: BNC01302)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x Patisse Verstelbare Bakplaat Hoge Rand 33-47cm (Art.nr.: 03683)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

