

Ingrediënten

110 gr boter (zacht) 110 gr
basterd suiker (wit of bruin) 110
gr bruine suiker 1 ei 1 el vanille
extract 150 gr bloem 60 gr
geplette haver 1/2 el bakpoeder
1/2 el zout 30gr melk
chocolatechips 30gr pure
chocolatechips 30gr witte
chocolatechips

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Triple Chocolate Chip Cookies

Heerlijke hartig koeken, met stukjes chocolade.

Hulpmiddelen

Bakplaat (oven) Bakpapier

Vorbereiding

Laast de boter zacht worden.

Bereidingswijze

Meng de boter en alle suiker tot een egaal luchtig mengsel. Meng nu het ei met het vanille-extract en klop door het boter mengsel. Voeg de bloem, de haver, het bakpoeder en zout toe en meng. Leg een vel bakpapier op de oven plaat en schep hierop 9 hoeveelheden van het deegmengsel, (4-5 cm uit elkaar). Laat d bakplaat nu een 20-30 min. rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 graden en laat de koekjes een 10-12 minuten bakken. Smakelijk ! Kunnen koud en warm gegeten worden.

Serveertips

Mijn dochter, Anna (9) maakte deze onlangs.

