Zoet

CHOCOLATE CHUNK COOKIES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: ong. 24

- 220 gr zachte boter
- 210 gr lichte basterdsuiker
- 110 gr kristalsuiker
- 1 tl vanille extract (of 1 zakje vanillesuiker)
- 2 eieren
- 290 gr bloem
- 0,5 tl baking soda
- 0,5 tl zout
- 150 gr Kitkat chuncky salted caramel fudge
- 128 gr Kinder chocolade
- 65 gr pure chocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Meng de zachte boter met de suiker tot een gladde en romige massa. Is je boter nog hard, maak het dan in de magnetron op een lage stand wat zachter. Het mag niet smelten.
3. Meng de eieren en de vanille door het botermengsel. Zorg dat alles is opgenomen.
4. Meng de bloem, baking soda en het zout door het botermengsel, maar meng niet te lang.
5. Hak de Kitkats, Kinder chocolade en de pure chocolade fijn en meng het door het beslag. Dit kan ook met een spatel of lepel.
6. Leg bolletjes ter grootte van een golfbal van het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg voor voldoende ruimte tussen de balletjes deeg, want tijdens het bakken loopt het deeg uit.
7. Bak de koeken in 11-13 minuten af op 175 graden.
8. Als de koeken uit de oven komen zijn ze nog erg zacht, dit is de bedoeling. Laat ze eerst even wat afkoelen op de bakplaat voordat je ze met een spatel verplaatst naar een plank (bekleed met bakpapier). Laat de koeken hier volledig afkoelen.