



CHOCOLATE CHIP KOEKJES

Maak nu zelf deze overheerlijke chocolate chip koekjes. Perfect voor bij de koffie!

INGREDIËNTEN (VOOR 10 KOEKJES)

- 0,5 kopje Senseo® Extra Strong koffie
- 25 gr chocolade
- 85 gr roomboter
- 65 gr lichte basterdsuiker
- 150 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- Snufje zout





BEREIDING

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Hak de chocolade in stukjes. Zet een kopje Senseo® Extra Strong koffie.

STAP 2

Voeg 4 eetlepels - ongeveer de helft - van het kopje koffie toe aan de boter en klop dit luchtig. Voeg vervolgens de basterdsuiker, de bloem, het bakpoeder en het zout toe en kneed tot een deeg. Meng de stukjes chocolade erdoor.

STAP 3

Rol het deeg tot een lange cilinder van zo'n 4 cm doorsnede en pak deze in folie. Laat de deegrol vervolgens 1 uur opstijven in de koelkast.

STAP 4

Snijd de deegrol in 10 plakjes. Leg de plakje op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in ongeveer 12 minuten goudbruin.

STAP 5

Laat de koekjes afkoelen en serveer.



GENIETEN!