

Chocolate Chip Cookies + *Smarties*

Die “Amerikaanse koekjes” zien er toch altijd zo lekker uit wanneer ik er voorbij loop in de winkel. Je leest het goed, ik loop ze voorbij. Want ze zijn zo gemakkelijk te maken en ze zijn veel lekkerder wanneer ze uit de oven komen in plaats van uit een verpakking!

Ingrediënten:

- 225 gram bloem
- 1 tl baksoda
- 1/2 tl zout
- 110 gram boter op kamertemperatuur!
- 100 gram licht bruine suiker (Cassonade)
- 90 gram witte suiker
- 1 ei
- 150 gram chocolade druppels
- Smarties

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de boter en suiker tot een geheel en voeg dan het ei toe.
3. Voeg geleidelijk aan de bloem, samen met de baksoda en het zout, toe.
4. Meng de chocoladedruppels erbij (liefst niet met een elektrische mixer, maar met een lepel)
5. “Rol” kleine balletjes van het deeg en plaats deze op het bakpapier op de bakplaat.
6. Bak de koekjes voor ongeveer 10 minuten, totdat de randen iets donkerder zijn.
7. Mocht je koekjes met smarties willen, doe dan enkele smarties in een kommetje zodat je er snel aan kan.
8. Zodra de koekjes uit de oven komen druk je er ongeveer 6 smarties in vóórdát ze afkoelen!

Afwasstatus:

- Eetlepel en theelepel
- 2 mengkommen
- Kloppers
- Je handen