Chocolate chip cookies

Wat heb je nodig

100 gram boter (ongezouten)
150 gram lichtbruine basterdsuiker
200 gram bloem
1 ei
1 theelepel vanille-extract
1 theelepel baking soda
100 gram chocolate chips
1 snufje zout

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Breek het ei in een kopje.
Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Mix de boter met de suiker in 5 minuten romig.

Doe het ei en het vanille-extract erbij.
Mix dit tot een glad mengsel.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Doe de bloem bij het botermengsel.
Doe de baking soda en het zout er ook bij.
Mix het in 1 minuut tot een egaal deeg.

Doe de chocolate chips bij het deeg.
Kneed ze er met de hand doorheen.
Verpak het deeg in folie en leg het 1 uur in de koelkast.
Zet na 50 minuten de oven op 170 graden.

Verdeel het deeg in 19 gelijke stukken.
Draai balletjes van de stukjes deeg.
Leg de helft van de balletjes op 1 bakplaat.
Hou voldoende tussenruimte tussen de balletjes.

Leg op de andere bakplaat de rest van de balletjes.
Zet een bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 12 minuten goudbruin.
Bak de andere koekjes op dezelfde manier.

De koekjes zijn na het bakken nog een beetje zacht.
Laat de koekjes 2 minuten afkoelen op de bakplaat.
Leg daarna de koekjes op een rooster om verder af te koelen.
Je kunt de koekjes in een koektrommel ongeveer 2 weken bewaren.