

# Witte chocolade koekjes

## Wat heb je nodig

280 gram bloem  
220 gram boter (zacht)  
150 gram kristalsuiker  
1 ei

100 gram witte chocolade  
1 theelepel bakpoeder  
1 theelepel vanillesuiker  
2 snufjes zout



Scheid het ei met de eierscheider in een kopje.  
Doe de dooier in een kopje, het eiwit gebruik je niet.  
Snijd de chocolade in kleine stukjes.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Doe de boter en de kristalsuiker in een beslagkom.  
Doe de vanillesuiker er ook bij.  
Klop het met de mixer romig.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe de eidooier erbij.  
Klop het met de mixer door elkaar.  
Blijf kloppen tot het ei helemaal opgenomen is.  
Doe de bloem en het bakpoeder er ook bij.



Knead het met de hand, kort door elkaar.  
Doe de chocolade erbij.  
Strooi er 2 kleine snufjes zout over.



Knead het goed door elkaar.  
Vorm een plak van het deeg en verpak het in plastic folie.  
Leg het 1 uur in de koelkast.  
Zet de oven op 180 graden.



Haal het deeg uit de koelkast en haal de folie eraf.  
Verdeel het deeg in 20 gelijke stukjes.  
Rol er balletjes van en leg ze op de bakplaat.  
Druk de balletjes een beetje plat.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in 20 minuten gaar.  
Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes 2 minuten liggen.  
Leg ze daarna op een taartrooster om verder af te koelen.