

American cookies

Ingrediënten:

130gr boter (kamertemperatuur)
190gr bruine suiker
1 ei (losgeklopt)
1 scheutje melk
220gr bloem
1 theelepel bakpoeder
250gr pure/melk chocoladeparels
1el vanille-essence

Bereiding:

- 1) Doe de malse boter samen met de bruine suiker in de duochef en meng alles goed door elkaar op stand 2.
- 2) Voeg de melk en het opgeklopte eitje toe via de trechter van de duochef en meng verder.
- 3) Zeef de bloem en het bakpoeder met de chinois en voeg samen met de vanille-essence toe aan het beslag. Meng verder tot een stevig deeg.
- 4) Voeg tot slot de chocolade calllets toe en meng alles goed om m.b.v een silicone spatel. Ga goed in de hoekjes.
- 5) Neem je multiflex ovenblad en besprenkel dit met water en leg het op een koude ovenrooster. Maak 20 gelijke deegballetjes met de middelste vorm van de click n scoop en leg deze allemaal even ver van elkaar. Druk de bolletjes plat met een vorkje.
- 6) Bak gedurende 10minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- 7) Laat afkoelen en bewaar ze in de ruimtespaarder vierkant.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com