

# Merk Hoe Lekker Cookie Recept

## Ingrediënten

- 295 gr bloem
- 2 tl maizena
- 1 tl baksoda
- ½ tl zout
- 180 gr boter
- 135 gr bruine suiker
- 55 gr poedersuiker
- 1 tl vanille essence
- 1 ei
- 200 gr chocolade callets

## Extra nodig

- 2 bakplaten
- keukenmachine
- bakpapier



Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Meng in een keukenmachine de boter, bruine suiker en poedersuiker. Als dit goed gemengd is voeg je hieraan het ei en de vanille toe en meng je dit er ook goed doorheen.

Meng in een beslagkom de bloem, maizena, baksoda en zout. Voeg steeds een klein beetje uit de beslagkom toe aan de keukenmachine tot het goed gemengd is en doe dit totdat alles er door heen gemengd is.

Kneed met de hand de chocolade callets door het erg plakkerige deeg. Per bakplaat leg je er 9 bolletjes van het beslag op die je dan vervolgens iets plat drukt.

Je doet 1 bakplaat per keer in de oven voor 15 min.

Als de bakplaat uit de oven komt wacht je 2 minuten. Hierna schep je de koekjes er voorzichtig vanaf en laat je ze verder afkoelen op een rooster.

*Let op: voordat ze afgekoeld zijn, zijn de koekjes nog erg zacht en vallen snel uit elkaar.*