



Kookweb.be

American cookies.

Benodigdheden:

- 250g tarwebloem
- 8g bakpoeder
- 120g suiker
- 100g geraspte chocolade
- 10g cacaopoeder
- 1 vanillestokje
- 200g boter
- 1 ei

Bereiding:

Meng de bloem, suiker en het cacaopoeder en voeg daarna de boter (in stukjes) toe. Roer ook het ei erbij. Schraap de zaadjes uit het opengesneden vanillestokje en voeg samen met de geraspte chocolade toe aan het deeg. Meng alles goed en giet het deeg uit om een vel vershoudfolie, dat je een half uurtje laat rusten in de koelkast. Verwarm intussen de oven voor op 175 graden en bekleed de bakplaat met een rol bakpapier. Rol kleine balletjes van het deeg, schik ze op de bakplaat met wat ruimte tussen, druk ze plat en bak ongeveer 20 minuten tot ze gaar zijn.

Recept rubriek: Kindergerechten