

Chocolate Chip Cookies



Hoe lang doe je erover om de truffels te maken?:

Ongeveer half uur

Welke materialen heb je nodig?

- Een (beslag)
- Snijplank en mes om chocolade en noten te hakken
- Bakplaat met bakpapier

Welke ingrediënten heb je nodig?

- 180 gram bloem
- 200 gram witte basterdsuiker
- 125 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei
- 100 gram noten (je mag noten naar voorkeur uitzoeken)
- 200 gram pure chocolade in kleine stukjes gehakt

Hoe maak je de chocoladetruffels?

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Zorg dat de boter op kamertemperatuur is
- Hak de noten en de chocolade klein
- Kneed de boter, het bloem en de basterdsuiker
- Voeg een ei toe en zorg dat het deeg goed gemengd is
- Voeg de gehakte noten en chocolade toe en kneed deze goed door het deeg
- Draai vervolgens bolletjes van het deeg 1,5 centimeter doorsnede
- Leg deze op de bakplaat, die bekleed is met bakpapier
- Druk de balletjes iets platter, maar zorg dat ze minimaal 1 cm dik blijven
- Bak de koekjes ongeveer 10 tot 15 minuten goudbruin
- Haal de koekjes uit de oven en laat deze afkoelen
- Smullen maar!