COOKIES MET WITTE CHOCOLADE



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 15 cookies

- 150 gram zachte boter - 100 gram suiker - 1 groot ei - 300 gram bloem - 50 gram lichtbruine basterdsuiker - ½ theelepel vanille-extract - 50 gram gepelde en grof gehakte noten - 50 gram stukjes witte chocolade

---

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.

2. Doe de zachte boter, het vanille-extract, de suiker en de basterdsuiker in de rvs kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 11 (zonder verwarmen). Voeg na 2 minuten het ei via de opening in de deksel toe en meng even mee. Voeg dan de bloem toe.

3. Stel na afloop van het programma het EXPERT-programma opnieuw in op 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen) en voeg de chocolade- en gehakte noten via de opening in de deksel toe.

4. Draai bolletjes van 2 tot 3 cm doorsnede van het deeg en druk ze met de palm van uw hand plat. Leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat en zet ze 15 minuten in de oven. Laat de cookies afkoelen of serveer ze lauw.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016