



Special: chocolate chip cookies

met pindakaas en pinda's



30-40min



2 personen

Grootse ontdekkingen zijn vaak louter toeval, zo ook deze verslavend lekkere koekjes. Ruth Wakefield was omstreeks 1930 samen met haar man de eigenaar van een tolhuisje. Net zoals bij menig bed and breakfast bereidde men daar het eten en de toetjes. Op hoop van zege voegde Ruth op een dag stukjes chocola aan het koekjesdeeg toe. De rest is geschiedenis: de chocolate chip koekjes zijn wereldwijd cookie nr. 1!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 2 eieren ³
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje cacaopoeder
- 1 reep pure chocolade ⁶
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- 200g suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- garde of handmixer
- zeef
- kleine kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Het totale aantal koekjes is ca. 12 en je kunt ze een paar dagen in een afgesloten verpakking bewaren.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 306kcal, vet 17.3g, koolhydraten 30.6g, eiwit 5.9g



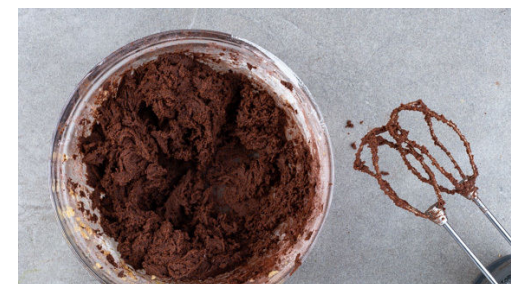
1. Boter mengen

Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de **boter** op kamertemperatuur is komen of snijd in blokjes. Warm die in ca. 10-20sec in de magnetron op. Doe de **boter** met **pindakaas** en 200g suiker in een grote kom en klop met een garde of handmixer glad.



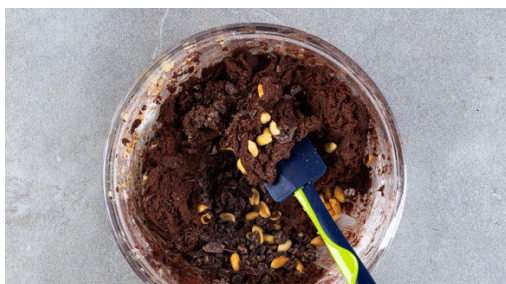
2. Eieren toevoegen

Klop dan de **eieren** één voor één door het **beslag**.



3. Bloem toevoegen

Zeef de **bloem** met **1tl bakpoeder**, de **helft van de cacao** en een snuf zout boven de kom. Klop tot een egaal **deeg** ontstaat, maar overmix het niet!



4. Chocolade toevoegen

Hak de **chocolade** in kleine stukjes. Roer de **helft van de chocolade** samen met de **helft van de pinda's** door het **deeg**.



5. Koekjes bakken

Schep voor elk koekje telkens **één volle eetlepel deeg** op een bakplaat met bakpapier, zorg ervoor dat er ten minste 3cm tussen de **koekjes** is (het deeg zet tijdens het bakken uit). Bak de **koekjes** 8-9min, haal ze dan uit de oven en laat afkoelen. Zo blijft het binnenste zacht, en de randjes knapperig.



6. Chocolade smelten

Breng in een kleine kookpan een laagje water aan de kook en plaats een hittebestendige kom of kookpan bovenop (let op, de pan of kom mag het water niet raken!). Laat de **rest van de chocolade** in de kom smelten. Hak de **rest van de pinda's** grof. Besprenkel de **koekjes** met de **gesmolten chocolade** en bestrooi ze met de **rest van de pinda's**.