Chocolate chip cookies

Ingrediënten (20 koekjes)

- 300 gr bloem
- 1.5 tl. zout
- 0.5 tl. bakpoeder
- 60 gr witte suiker
- 130 gr bruine suiker
- 230 gr boter
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 300 gr chocolade korrels

Omschrijving

1. Meng de bloem met de bakpoeder en het zout in een kom en houd apart.
2. Mix in een andere kom de boter samen met de 2 soorten suiker. Mix zo'n 3-tal minuten. Het beslag moet glad een luchtig worden.
3. Voeg vervolgens de vanillesuiker en de eieren toe aan het boter beslag. Mix alles nog eens een minuut.
4. Voeg het bloemmengsel toe aan het boter beslag. Roer door elkaar met een spatel (of voorzichtig met mixer).
5. Voeg de chocolade korrels toe aan het deeg.
6. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een golfbal en verspreid deze op een bakplaat met bakpapier. Zorg ervoor dat er voldoende plaats is tussen de balletjes.
7. Bak de koekjes 14 minuten op 175° C.