

THE BEST CHOCOLATECHIP COOKIES EVER AND EVER AND ALWAYS!

Eerst de oven alvast even voorverwarmen op 160 graden.

INGREDIËNTEN

115 gr boter
100 gr lichtbruine basterdsuiker
100 gr kristalsuiker
185 gr bloem
1 theelepel vanille aroma
240 gr pure chocola
1 ei
Halve theelepel baksoda
Halve theelepel zout
2 theelepels vanille aroma



WERKWIJZE

Klop in een kom de boter en suiker (zonder schuldgevoel want genieten mag, nee moet!) tot een bleke, romige massa. Voeg het ei toe, klopt kort en schraap de nog niet opgenomen ingrediënten van de wand van de mengkom. Meng op de laagste stand de vanille door de botermassa. Voeg bloem, zout en bakpoeder toe en blijf kloppen tot alles is vermengd. Meng als laatst de stukjes chocolade door het beslag heen. Niet te veel snoepen tussendoor. Snoepen komt later.

Maak hier balletjes van en zorg dat de balletjes voldoende ruimte om zich heen hebben omdat ze nog uitlopen.

De koekjes mogen 15 tot 20 minuutjes in de oven. Als je de koeken uit de oven haalt, moet je je nog héél eventjes inhouden. Ze moeten namelijk nog een beetje afkoelen op de bakplaat. Daarna leg je ze op heen roost om ze helemaal koud (en knapperig en onweerstaanbaar) te laten worden.

En dan lieven mensen... begint het grote GENIETEN. Nu houden we onze monden, zodat je dat in stilte kunt doen. Het enige dat je nog hoort is het geknispert tussen je tanden van de best chocolate cookies ever and ever and always....

