

Blok	Deeg (les 2)
Recept	Chocolate chip cookies
Doel	Als je chocolate chip cookies wil maken dan zal je boter moeten kunnen smelten.
Filmpje	https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V3645560/chocolate-chip-cookies

Ingrediënten	Benodigheden
250 gram bloem	Weegschaal
175 gram witte of lichte basterdsuiker	Steelpan
1 ei	Houten lepel
1 theelepel bakpoeder	Gasaansteker/lucifers
150 gram roomboter	Bolzeef
Mespunt zout	Beslagkom (2x)
8 gram vanillesuiker	Kommetjes
80 gram chocolade (in stukjes gehakt)	Bakplaat
	Bakpapier

	Stappenplan	Check
1.	Smelt de boter in een steelpan.	
2.	Zeef de bloem, bakpoeder en zout in de beslagkom → beslagkom 1	
3.	Meng in een andere beslagkom de basterdsuiker en vanillesuiker → beslagkom 2	
4.	Giet de gesmolten boter bij de suiker → beslagkom 2	
5.	Meng dit totdat de suiker begint te smelten → beslagkom 2	
6.	Klop dan het ei er door → beslagkom 2	
7.	voeg het suikermengsel bij de gezeefde bloem → beslagkom 2 bij beslagkom 1	
8.	Schep met een houten lepel alles door elkaar.	
9.	Laat het deeg 5 minuten afkoelen → in de tussentijd kan je alvast voorspoelen.	
10.	Schep de chocolade door het deeg → dit kan ook met je handen.	
11.	Pak een bakplaat en leg hier bakpapier op → het papier mag niet over de randen van de plaat komen, dit kan vlam vatten.	
12.	Draai balletjes van het deeg (ongeveer gelijke grootte).	
13.	Het plat drukken van de balletjes is niet nodig → de balletjes lopen nog uit in de oven → houd daarom genoeg ruimte tussen de deegballetjes!	
14.	Bak de koekjes in ongeveer 13 tot 15 minuten op 170 °C of tot de randjes beginnen te kleuren → de binnenkant van de koekjes is dan nog zacht.	
15.	Laat de chocolate chip cookies volledig afkoelen op de bakplaat.	

