



Chocolate Chip Cookies met chocodip

8 - 16 koekjes



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor Chocolate Chip Cookies:

1 pak Dr. Oetker Cookies Chocolate Chips
100 g boter of margarine
1 ei

Voor de chocodip:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco

Extra nodig:

bakplaat bekleed met bakpapier
mixer met deeghaken
beslagkom
kom met heet water

1 Voorbereiden (5 minuten):

Haal de bakplaat uit de oven, bekleed deze met bakpapier en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 200 °C
Heteluchtoven 180 °C

2 Cookie deeg bereiden (10 minuten):

Doe de boter in een beslagkom en mix deze zacht met een mixer.

3 Voeg de koekjesmix en het ei toe en meng het geheel met de mixer met deeghaken tot een deeg. Meng de chocolate chips erdoorheen.

4 Rol het deeg uit tot een staaf van 20 cm en snijd deze in 8 plakken. Leg de plakken vervolgens op de bakplaat.

5 Bakken (10 minuten):

Plaats de bakplaat **in het midden** in de voorverwarmde oven en bak de Cookies Chocolate Chips in ongeveer 10 minuten gaar. Let op: de koeken zijn nog zacht, als je ze uit de oven haalt.

Baktijd: 10 - 15 Minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Laat de koeken eerst 5 minuten op de bakplaat afkoelen, daarna nog 30 minuten op een rooster.
- 7 **Decoreren:**
Breng in de tussentijd water aan de kook en giet dit in een kom.
- 8 Leg vervolgens het zakje in de kom gedurende minimaal 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onderwater blijft.
- 9 Haal het zakje uit het hete water en kneed het zakje glazuur goed door.
- 10 Knip de bovenhoek van het zakje af. Giet de glazuur in een kom. Vervolgens dip je de afgekoelde koekjes voor de helft in het glazuur. Leg de koekjes op een vel bakpapier om af te koelen en het glazuur op te laten stijven.

