



Skillet cookie – pan koek

🕒 70 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 220 g boter
- 🇨🇦🇺🇸 150 g lichte basterdsuiker
- 🇨🇦🇺🇸 1.5 tl vanillesuiker
- 🇨🇦🇺🇸 1 eidooier
- 🇨🇦🇺🇸 100 g pure chocolade
- 🇨🇦🇺🇸 280 g bloem
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl bakpoeder

MATERIAAL: ovenschaal of ovenbestendige pan

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter en het ei op kamer temperatuur komen.
2. Klop de boter, suiker en vanillesuiker romig met een keukenmachine.
3. Voeg de eidooier toe en klop het geheel nogmaals door totdat het ei is 'opgenomen'.
4. Voeg de bloem, bakpoeder en gehakte pure chocolade toe en kneed dit door het deeg.
5. Wikkel het deeg in folie en laat een uur rusten in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Vet een grote ovengeschikte schaal of (gietijzeren)pan in.
8. Bekleed de schaal/pan met deeg en bak de pan koek 20-25 minuten in de oven.



Bron: lekkerensimpel.com