



White chocolate cookies with macadamia nuts

🕒 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 100 g roomboter
- 🇨🇦🇺🇸 1 ei
- 🇨🇦🇺🇸 100 g witte chocolade, in stukjes of chocolate chips
- 🇨🇦🇺🇸 100 g macadamia noten, ongezouten
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl bakpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 175 g patent bloem
- 🇨🇦🇺🇸 80 g suiker
- 🇨🇦🇺🇸 100 g witte basterdsuiker
- 🇨🇦🇺🇸 zout
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl vanille extract



MATERIAAL: mixer, ijsschep, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Wij gebruiken voor dit recept witte Chocolate chips, als je een reep witte chocolade gebruikt, hak de chocolade dan in kleine stukjes.
3. Hak de macadamia noten in stukjes.
4. Meng in een kom de boter met de suiker en het vanille extract, doe dit met een elektrische mixer.
5. Voeg vervolgens het ei toe en meng het geheel door elkaar totdat het ei is opgenomen (dit duurt niet lang).
6. Daarna voeg je de bloem, bakpoeder en een snufje zout toe.
7. Meng dit kort door elkaar.
8. Als laatste voeg je de gehakte noten en de stukjes chocolade toe.
9. Meng dit met je handen door het koekjesbeslag.
10. Met behulp van een ijsschep kun je de koekjes maken.
11. Leg de ballen koekjesdeeg op een bakplaat met bakpapier en druk ze een beetje plat met je hand.
12. Leg ze niet te dicht naast elkaar want de koeken gaan nog uitlopen.
13. Bak de koekjes ongeveer 12-14 minuten in de oven.
14. Laat ze daarna goed afkoelen en uitharden.
15. In het begin zijn de koekjes nog heel zacht, maar dat komt vanzelf goed

TIP:

Bron: lekkerensimpel.com