



Regenboog chocolate chip cookies

2 personen

🕒 10 + 15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍪 140 g bloem
- 🍪 70 g lichte basterdsuiker
- 🍪 3 tl bakpoeder
- 🍪 snufje zout
- 🍪 75 g margarine (gesmolten)
- 🍪 2 ell water of melk
- 🍪 100 g chocolade of chocolate chips

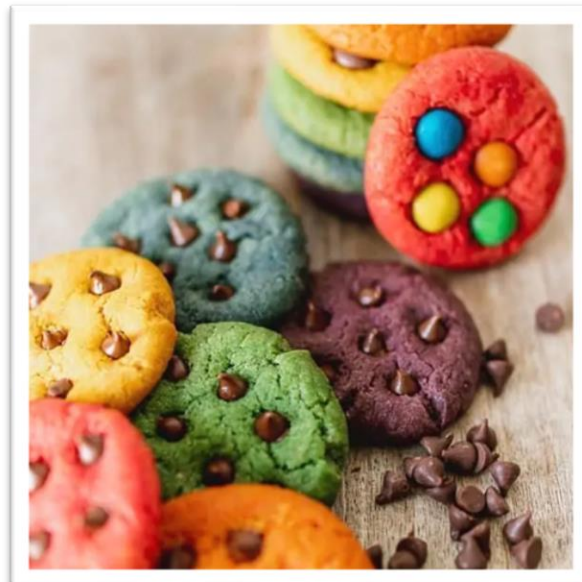
decoratie

- 🍪 kleurstoffen
- 🍪 Smarties of M&M's
- 🍪 chocolate chips

MATERIAAL: bakplaat en bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Meng alle droge ingrediënten (bloem, bakpoeder, suiker, zout) en voeg de gesmolten margarine en water of melk toe.
3. Mix met deeghaken tot een mooi deeg.
4. Verdeel het deeg in 6 delen en kleur elk deel een kleur van de regenboog met een mespuntje kleurstof.
5. Voeg eventueel fijngehakte chocolade of chocolate chips toe aan je deegballen, voor het chocolate chip cookie effect.
6. Verdeel elke kleur in 2 balletjes en druk ze een klein beetje plat op een bakplaat met bakpapier.
7. Bak de 12 koekjes in 10-15 minuten gaar.
8. Afhankelijk van hoe chewy je chocolate chip cookies lekker vindt.
9. De koekjes horen nog zacht te zijn als ze uit de oven komen.
10. Je kunt de chocolate chips vlak voor het bakken in de koekjes drukken, of pas aan het einde.
11. Druk M&M's en/of de Smarties en/of de chocolate chips in de chocolate chips cookies als ze nog zacht zijn en laat de koekjes nog even afkoelen en uitharden.



Recept: inkatrinaskitchen.com