

Chocolade chip Cookies

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke makkelijke glutenvrij chocolade chipcookies. Je kunt ze vergelijken met de glutenvolle die in de winkel kunt kopen. Binnen een half uur op tafel en ook zo weer op! Ik gebruikte hiervoor de caputo fioreglut meel. Natuurlijk sta je vrij om een ander glutenvrij meel te gebruiken.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 22 STUKS

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram Caputo Fioreglut
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- 8 gram bakpoeder
- 4 theelepels zonnebloemolie
- 90 gram chocoladedruppels
- 70 gram suiker
- 100 gram roomboter

Bereidingswijze:

1. Smelt de boter in een pannetje en laat afkoelen tot lauwwarm en verwarm de oven op 180 C hete luchtstand.
2. Zeef het meel en meng samen de suiker, bakpoeder, vanillesuiker en het ei in een kom
3. Voeg de gesmolten boter toe en kneed het tot een deegje. Ik had nog 4 theelepels zonnebloemolie nodig om een goed deeg te krijgen. Het is in het begin er korrelig, maar blijf het doorkneden. Voeg eventueel nog wat extra olie.
4. Kneed de chocoladedruppels erdoor en vorm een staaf.
5. Snijd vervolgens met een scherp mes in plakjes van 1 cm dik. Leg verspreid over 1 bakplaat die je bekleed hebt met bakpapier. Ik heb er 22 koekjes uitgekregen.
6. Bak de koekjes in het midden van de oven goudbruin in circa 20 minuten.

Notities: