

# Glutenvrije Milk Cookies

Door Ouafae - [glutenvrijgenietenmetouafae.nl](http://glutenvrijgenietenmetouafae.nl)

Ook zin om jezelf of kind, of kleinkind te verwennen met een romig koekje bij een glas melk? Dan moet je deze een keer maken! Super simpel te maken samen met de kleine en zo op tafel! Romig van smaak door de gecondenseerde melk en zoetig door de lekkere chocoladedruppels erdoor! De koekjes heb ik 2 keer gemaakt. Een keer met glutenvrije meel wat maakte dat ze net wat chewy worden, en een keer alleen met rijstbloem waardoor ze knapperiger worden. Beide even lekker, dus aan jouw de keus!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 16 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 100 gram zachte roomboter
- 160 gram gecondenseerde melk
- 40 gram suiker (ongeveer 3 a 4 eetlepels)
- snufje zout
- 1 theelepel vanille extract of zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakingsoda
- 220 gram glutenvrije meelmix of witte rijstmeel
- handje chocoladedruppels

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C.  
Mix de boter samen met de suiker tot een romig mengsel
2. Voeg de vanille extract, gecondenseerde melk en zout toe en klof nog eens luchtig door
3. Voeg als laatste de bakingsoda en het meel of rijstmeel toe en klof even door tot je beslagje kruimelt. Meng het nu met de hand samen tot een deegbal en kneed er meteen een handje chocoladedruppels door
4. Verdeel het deel met eventueel een ijsschep of gewoon met de hand in 16 bolletjes en druk ze aan. leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat wat ruimte ertussen, want ze groeien en zetten uit in de oven
5. Druk nog wat extra chocoladedruppels in de bovenkant en bak ze goudbruin in 13-15 minuten
6. Laat afkoelen en smullen maar!

*Notities:*