Triple chocolate chip cookies met cranberries

Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)
200 g Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Ei
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
200 g Bloem
1 snufje(s) Zout
40 g Melkchocolade
40 g Pure chocolade
40 g Witte chocolade
25 g (gram) Cranberries (gedroogd)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes

1. Cookies deeg maken

Mix de **boter (200 g)** met de **suiker (200 g)** tot een lichtgele, gladde massa.

Voeg het **vanille aroma (0,5 tl)** en het **ei** toe en klop kort op lage snelheid.

Voeg de **bloem (200 g)**, **baksoda (0,5 tl)** en het **zout (snufje)** toe en mix met mixer met garden tot een kruimelig cookies deeg.

Kneed het koekjesdeeg met de handen door tot een gladde deegbal. Voeg de stukjes **pure, melk- en witte chocolade (3x40 g)** en de **cranberries (25 g)** toe en kneed het met handen door het chocolate chip cookies deeg.

2. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor: **elektrisch** op **180 graden**, **hetelucht** op **160 graden.**

3. Bakken

Maak 24 balletjes van het chocolate chip cookies deeg en plaats op de met bakpapier beklede bakplaten.

Bak de chocolate chip cookies 10 minuten gaar. Laat ze nog 5 minuten op de bakplaat afkoelen en daarna verder afkoelen op een rooster.

> Druk de chocolate chip cookies plat – ze hoeven niet perfect van vorm te zijn, maar zorg ervoor dat er zeker 5 cm ruimte tussen de cookies blijft.

> De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen.