

Ingrediënten

320 g (gram) Bloem
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
1 tl (theelepels) Zout
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
135 g (gram) Donkere basterdsuiker
230 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Ei
1 Pak Oreo® original
150 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

2 Bakplaat
Bakpapier
Kom
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C) en bekleed 2 bakplaten ieder met een vel bakpapier.

Meng **bloem (320 g)**, **bakpoeder (0,5 tl)**, **baksoda (1 tl)** en het **zout (1 tl)** in een kom en zet apart.

2. Chocolate chip cookies deeg maken

Klop de **boter (175 g)** zacht met een mixer met garden. Voeg de **suiker (230 g)** en de **bruine basterdsuiker (135 g)** bij de boter en klop tot een luchtig geheel. Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en klop de massa even door.

Doe nu de mix van bloem en bakzouten in de beslagkom en spatel deze voorzichtig door het boter- en eimengsel tot één geheel. Snijd of breek **Oreo® koekjes (1 pak)** en de **witte chocolade (150 g)** en meng deze door het chocolate chip cookiesdeeg.

Chocoladedruppels

Je kunt ook chocoladedruppels gebruiken in plaats van een chocoladereep.

3. Chocolate chip cookies bakken

Rol balletjes van ongeveer 30 gram en leg deze met zeker 2 cm tussenruimte op de bakplaat.

Bak de chocolate chip cookies in ongeveer 9 minuten goudbruin.

Laat de chocolate chip cookies afkoelen op een rooster voor je ze gaat eten, pas als ze zijn afgekoeld worden ze knapperig.