TAYLOR & COLLEDGE

WITTE-CHOCO-LADEMACADAMI-AKOEKJES

Totale tijd: 150 minuten
Porties: 20-25 Porties

Ingrediënten

Ingrediënten

300 g witte bloem (type 405)
1 tl bakpoeder
½ tl baksoda
1 snufje zout
150 g bruine suiker
100 g witte suiker
150 g boter
2 tl Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta
1 ei
1 eidooier
170 g witte chocoladestukjes
150 g macadamianoten (gezouten en gesneden)

Bereidingswijze

1. Meng in een kleine kom de bloem, bakpoeder, baksoda en zout.
2. Klop in een grote kom de boter, bruine suiker en witte suiker licht en luchtig. Voeg ei, eidooier en vanillepasta toe en klop tot gecombineerd.
3. Voeg het bloemmengsel toe en klop tot het net gemengd is. Spatel de stukjes witte chocolade en de macadamianoten erdoor. Koel het deeg daarna 2 tot 24 uur.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Schep 2 eetlepels deeg uit de kom, rol het tot een bal en druk het met je handen lichtjes plat. Leg ze op twee met bakpapier beklede bakplaten met een paar cm ertussen (ze lopen uit).
6. Bak 12-14 minuten tot de randen goudbruin zijn en het midden nog zacht. Zorg ervoor dat ze niet te lang bakken. Laat de koekjes volledig afkoelen voordat ze van de bakplaat worden gehaald.