

# Chewy chocolate chip cookies met cashewnoten

totale tijd **30 min.** 20 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

**630 kJ / 152 kcal**

Vetten: **7 g** Eiwitten: **2 g**

Koolhydraten: **19,8 g**

## INGREDIËNTEN

**30 porties**

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| <b>280 g</b>  | bloem                                         |
| <b>2 tl</b>   | maïzena                                       |
| <b>0,5 tl</b> | zuiveringszout                                |
| <b>170 g</b>  | zachte boter                                  |
| <b>200 g</b>  | bruine suiker                                 |
| <b>100 g</b>  | suiker                                        |
| <b>2 tl</b>   | vanillepasta                                  |
| <b>4 tl</b>   | <u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u> |
| <b>1</b>      | ei                                            |
| <b>150 g</b>  | chocoladestukjes of druppels                  |
| <b>50 g</b>   | gehakte cashewnoten                           |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**280 g** bloem - **2 tl** maïzena - **0,5 tl** zuiveringszout - **170 g** zachte boter - **200 g** bruine suiker - **100 g** suiker - **2 tl** vanillepasta - **4 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1** ei

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Meng de bloem, maïzena en het zuiveringszout. Klop de boter en beide suikers 2-3 minuten. Roer de vanillepasta, Kikkoman Sojasaus en het ei erdoor.

### Stap 2

**100 g** chocoladestukjes of druppels - **50 g** gehakte cashewnoten

Spatel snel het bloemmengsel erdoor. Spatel de chocoladestukjes en cashewnoten erdoor. Gebruik een ijsschep of 2 lepels om de koekjes te vormen en leg ze goed verdeeld op de voorbereide bakplaten. Bak ongeveer 10 minuten.

### Stap 3

**50 g** chocoladestukjes of druppels

Druk zodra ze uit de oven komen voorzichtig extra chocoladestukjes in de warme koekjes. Laat afkoelen op een rooster.