KIKKOMAN

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

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
150 g	chocoladestukjes of druppels
50 g	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.