

CRANBERRY COOKIES

Heerlijke cookies met een vleugje Tosec-rood erin

Ingrediënten

125 g Boter	Snufje zout
150 g Suiker	2 Theelepels kaneel
275 g Bloem	40 ml Melk
5 g Bakpoeder	100 g Cranberries (vers of diepvries)
1 Ei	

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Roer de boter en de suiker tot een romig geheel.
Voeg een ei toe. Daarna het zout en kaneel.
Doe de bloem en het bakpoeder erbij.

Als alles goed gemengd is voeg je rustig de melk toe. Mix de cranberries er door en maak een bal van het deeg.

Zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar.
Maak met een lepel bolletjes van het deeg en leg deze verspreid over de bakplaat. Druk de bolletjes plat tot je de juiste maat en dikte van een cookie krijgt.
Zorg dat er ruimte tussen de koekjes overblijft omdat de koekjes in de oven gaan uitzetten.

Plaats de ovenplaat met koekjes voor ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven.
Let op de onderkant van de cookies, aangezien deze vaak sneller donker wordt dan de bovenzijde.

Wanneer de koekjes goudbruin zijn haal je ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Geniet van zo'n lekker cookie en laat ons gerust weten wat u er van vindt.