**Crack cookies (evt met ijs) van Miljuschka**

Nodig:

230 gram zachte boter

220 gram lichte basterdsuiker

100 gram suiker

2 eieren

1 theelepel vanille aroma

300 gram bloem

½ theelepel baking soda

½ theelepel zout

150 gram chocolade pretzels

150 gram chocolade

Vanille ijs om te serveren

Bereiding:

Meng de zachte boter en suikers door elkaar. Meng daardoor het ei en het vanille aroma. Meng met de bloem, baking soda en zout. Spatel het bloem-mengsel door het boter-mengsel. Niet te lang. Hak de pretzels en chocolade fijn en meng door het beslag. Maak twee rollen van het beslag en wikkel deze in plastic folie. Leg ze minimaal 30 minuten in de koeling voor je ze verder verwerkt. Je kunt de rollen nu ook invriezen voor later gebruik. Maak 15 grote koeken of 30 kleine. Bak 8-10 minuten af op 180 graden. Bewaar overgebleven deeg in een rol bakpapier in de vriezer. Dit kan je in plakjes snijden en afbakken. Zo heb je altijd verse koekjes in huis. Voor het maken van de ijssandwiches doe je een bolletje vanille ijs tussen twee koekjes.