

RECEPT

# Karamelkoekjes met chocolade

Zelfgebakken koekjes zijn zo lekker. Je kunt ze vullen en versieren met wat je maar wilt. Deze koekjes vullen we met karamel en versieren we met chocolade. Een lekkere combinatie! Bak je mee?



## HOE MAAK JE ZE?

- Doe de boter, basterdsuiker en het zout in een kom en meng het door elkaar.
- Meng het ei erdoor, voeg de bloem en bakpoeder toe en kneed het tot een deeg.
- Maak er een bal van, verpak het in plastic folie en leg het een uur te rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
- Strooi wat bloem op het aanrecht.
- Rol het deeg uit tot een dikte van drie millimeter.
- Steek er rondjes uit met een ronde uitsteker of een glas.
- Leg de koekjes op een bakplaat.
- Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten mooi bruin en gaar.
- Laat de koekjes afkoelen.
- Doe de *Fudge Caramel* in een pannetje.
- Voeg de slagroom of melk toe.
- Warm dit voorzichtig op en blijf roeren tot het gesmolten is (let op: het brandt snel aan).
- Bestrijk de helft van de koekjes met een mes met de warme karamel.
- Plaats daar een ander koekje op.
- Leg alle koekjes naast elkaar op een bord of dienblad.
- Smelt de chocolade *au bain-marie* of in de magnetron.
- Doe de chocolade in een spuitzak of diepvrieszakje.
- Knip het puntje eraf.
- Versier de koekjes met chocolade.

## NODIG:

### VOOR HET DEEG

- 200 gram boter op kamertemperatuur
- 150 gram witte basterdsuiker
- ¼ theelepel zout
- 1 ei op kamertemperatuur
- 300 gram bloem
- half zakje bakpoeder (8 gram)

### VOOR DE KARAMELVULLING:

- 1 zak *Lonka Fudge Caramel*
- 3 eetlepels slagroom of melk

### VOOR DE VERSIERING:

- 100 gram melk- of pure chocolade

Eet smakelijk!

