

Angel Eyes



Werther's Original
Caramel-Noten Koekjes



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

voor ca. 25 tot 30 stuks

- 120 g bloem
- 40 g cacaopoeder
- ¼ theelepel zout
- 120 g boter
- 80 g bruine suiker
- Het merg van een vanillestokje
- 2 eetlepels melk
- 1 ei
- 100 g gehakte hazelnoten
- 20 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- 4 el slagroom
- ½ theelepel grof zeezout

Bereiding

- 1.** Meng in een kom de bloem, cacao en zout. Klop in een andere kom de boter en de suiker ongeveer 2 minuten met de handmixer. Roer het vanillepulp, de melk en het eigeel erdoor. Zet het eiwit apart in een andere kom. Roer dan geleidelijk het bloem- en cacaomengsel erdoor. Maak van het deeg een ronde platte bol, wikkel het in huishoudfolie en zet het 1 uur in de koelkast.
- 2.** Verwarm de oven voor op 180 ° C boven- / onderwarmte. Doe de gehakte hazelnoten in een diepe kom. Vorm het deeg tot balletjes ter grootte van een walnoot en druk ze plat tot een ronde cirkel. Haal de deegvormpjes eerst door het eiwit en dan in de hazelnoten. Leg de koekjes vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat en maak met je duim een kuiltje in elk koekje.
- 3.** Bak de koekjes ongeveer 12 tot 14 minuten. Haal de bakplaat uit de oven. Gebruik een lepel om voorzichtig in het midden van het koekje om het kuiltje iets groter te maken. Laat de koekjes afkoelen.
- 4.** Verwarm de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes met de slagroom in een steelpan op middelmatige temperatuur tot ze gesmolten zijn. Giet de vloeibare caramel in de kuiltjes van de koekjes en bestrooi de koekjes met een beetje zout.
- 5.** Bewaar de koekjes in een blik.