

Angel Eyes



De Angel Eyes zijn een heerlijke traktatie! Onze chocolade koekjes met een kern van Werther's Original Caramel.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 25 stuks

- 20 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- 120 g bloem
- 40 g cacaopoeder
- Snufje zout
- 120 g boter
- 80 g donkerbruine basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract
- 30 ml melk
- 1 ei
- 100 g gehakte hazelnoten
- 60 ml slagroom
- ½ tl grof zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de bloem, het cacaopoeder en het zout. Klop in een andere kom de boter met de suiker voor ongeveer 2 minuten tot een luchtig mengsel. Roer hier het vanille-extract, de melk en het ei door. Bewaar het eiwit in een aparte kom.
- 2.** Voeg nu geleidelijk het bloemmengsel toe en roer het tot één geheel. Plaats het deeg in huishoudfolie en laat ongeveer 1 uur rusten in de koelkast.
- 3.** Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden en doe de gehakte hazelnoten in een kom. Vorm van het deeg balletjes en druk deze plat tot een ronde cirkel van ongeveer 3 x 3 centimeter.
- 4.** Haal nu de koekjes eerst door het eiwit en vervolgens door de gehakte hazelnoten en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak met je duim een kuiltje in ieder koekje.
- 5.** Bak de koekjes voor 12 tot 14 minuten. Haal vervolgens de bakplaat uit de oven en laat de koekjes afkoelen. Maak waar nodig het kuiltje in het midden van het koekje iets groter met een lepel.
- 6.** Smelt de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes met de slagroom in een steelpan. Giet de Caramel in de kuiltjes van de koekjes en bestrooi met een beetje zout.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 14 minuten