

## Chewy Caramel Koekjes

---

Dit recept is er voor de échte Caramel liefhebbers! Chewy Caramel koekjes gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten

Voor 24 stuks

- 24 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 350 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- Snufje zout
- 125 g ongezouten roomboter, kamertemperatuur
- 100 g suiker
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract
- 2 eieren
- 1 el hazelnootpasta (optioneel)

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Klop de boter met de suiker romig. Voeg het vanille-extract en de eieren toe (en eventueel de hazelnootpasta) en klop dit nog even mee.
3. Voeg de bloem, bakpoeder en het zout toe en kneed tot een deeg.
4. Leg het deeg in de koelkast voor minimaal 1 uur.
5. Snijd ondertussen de Werther's Original Soft Caramel snoepjes in stukjes.
6. Maak 24 bolletjes van het deeg en bak de koekjes 8-10 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Druk voorzichtig de Werther's Original Soft Caramel snoepjes in de koekjes zodra je deze uit de oven haalt.
8. Laat nu de koekjes afkoelen en serveer.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 10 minuten