

Pecan Caramel Koekjes



De combinatie van de knapperige pecannoten en de zachte Caramel maken dit recept onweerstaanbaar! Pecan Caramel koekjes gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 12 stuks

- 6 Werther's Soft Caramel snoepjes, gehalveerd
- 120 g ongezoeten roomboter
- 100 g suiker
- 150 g bloem
- ½ tl baksoda
- ½ tl bakpoeder
- Snufje zout
- 30 g cornflakes
- 40 g gehakte pecannoten
- 25 g geraspte kokos

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Mix met een deeghaak de boter met de suiker.
2. Meng nu de bloem, baksoda, bakpoeder en zout door elkaar. Voeg de droge ingrediënten toe aan de suiker en boter en kneed tot een deeg.
3. Meng ondertussen de cornflakes, pecannoten en de kokosrasp samen, voeg dit toe aan het deeg en kneed dit tot één geheel. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
4. Maak van het deeg ongeveer 12 balletjes (van ongeveer 4 centimeter) met in het midden een half Werther's Original Soft Caramel snoepje en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak de koekjes ongeveer 20 minuten tot goudbruin. Laat ze vervolgens afkoelen op de bakplaat.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 20 minuten

Wachttijd: 60 minuten

Oventijd: 20 minuten