

**AUT**STEKEND

## Recept Karamel koekjes

Dit moet ik hebben	Dit moet ik gebruiken	Zo lang ben ik bezig
--------------------	-----------------------	----------------------

<ul style="list-style-type: none"><li>• Voor het deeg:</li><li>• 225 gr bloem</li><li>• 60 gr amandelmeel</li><li>• 175 gr boter, op kamertemperatuur</li><li>• 1 tl vanille-extract</li><li>• ¼ tl zout</li><li>• 100 gr fijne suiker</li><li>•</li><li>• Voor de karamel:</li><li>• 125 gr suiker</li><li>• 40 ml water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mixer</li><li>• kom</li><li>• bakplaat</li><li>• mes</li><li>• lepel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 80 minuten</li></ul>
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarm de oven voor op 180 graden</li><li>• Doe voor de karamel de suiker met het water in een pan en laat dit koken tot een goudbruine karamel.</li></ul>	
---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>• Roer tijdens het koken van de karamel niet in de pan! Je mag de pan wel een beetje schuinhouden om het mengsel wat te verdelen.</li><li>• Giet de hete karamel op een stuk bakpapier en laat het afkoelen</li><li>• Breek de afgekoelde karamel in stukken en hak ze daarna in kleinere stukjes</li></ul>	
---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>• Doe de bloem, het amandelmeel, de boter, het vanille-extract, het zout en de fijne suiker in een kom en meng hier een deeg van.</li><li>• Voeg als laatste de karamelstukjes toe</li><li>• Maak van het deeg rollen van 3 centimeter doorsnede en verpak deze in plasticfolie. Laat ze minimaal 3 kwartier rusten in de koelkast</li><li>• Bekleed een bakplaat met bakpapier.</li><li>• Haal de deegrollen uit het plastic en snijd ze in plakjes van ongeveer ½ centimeter dik.</li></ul>	
---	--

- Leg deze met voldoende tussenruimte op de bakplaat.
- Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten goudbruin. Laat de karamelkoekjes afkoelen op een rooster.

1

