



Toffifee Caramel Cookies

Kleine Toffifee Caramel Cookies met een groots effect! De gigantisch lekkere Toffifee Caramel Cookies met zeezout smaken niet alleen lekker voor bij de koffie, maar zijn ook leuk om weg te geven. De Toffifee door het deeg maken de koekjes heel bijzonder.

Benodigheden:

Voor 18 porties

- 120g bloem
- 50 g maizena
- ¼ theelepel bakpoeder
- 50g gehakte hazelnoten
- 1 theelepel zeezout
- 15 Toffifee
- 125g zachte boter
- 80g bruine suiker
- 1 ei (maat M)

Tot slot:

- Steunvulling: Gedroogde peulvruchten voor blind bakken
- 1 Rechthoekige taartvorm (11 cm x 35 cm) met uitneembare bodem

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (boven-/ onderwarmte).
2. Meng de bloem, Maizena, het bakpoeder, de gehakte hazelnoten en de zeezout in een kom. Snijd de Toffifee in kleine stukjes. Mix - in een andere kom - de boter en suiker tot een glad mengsel. Voeg nu het ei toe en meng met het bloemmengsel en de Toffifee tot één deeg.
3. Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Leg het koekjesdeeg in porties van ca. 2 eetlepels op de met bakpapier beklede bakplaten. Je kunt in zijn totaliteit ongeveer 18 koekjes van het deeg maken. Let op dat er voldoende ruimte tussen de koekjes zit, de koekjes zullen nog een beetje rijzen. Doe nu eerst één bakplaat in de voorverwarmde oven en laat het ca. 16 minuten bakken.
4. Zodra de eerste bakplaat klaar is, haal je hem uit de oven en laat je hem afkoelen naar kamertemperatuur. Plaats nu de volgende bakplaat in de oven en laat ook ca. 16 minuten bakken. Laat deze zodra hij klaar is ook afkoelen. Eet smakelijk!

Tip:

Serveer de koekjes op een leuke manier en stapel ze bovenop elkaar, maak het af door er een leuk cadeaulint op te plakken met een druppel gesmolten chocolade. Doe er nog een aantal Toffifee bij.