



Toffifee Magische Sneeuwvlok

Tover een lach op ieders gezicht: de Toffifee Magische Sneeuwvlok past ideaal tijdens de magische momenten vol met plezier samen!

Benodigheden:

Voor 12 porties

Voor het deeg:

- 175 ml melk
- 21g gist
- 350g tarwebloem
- 45g bruine suiker
- 1 snufje zout
- 40g boter op kamertemperatuur
- 1 ei (maat M)
- Meel om mee te werken
- 1 eigeel en 2 el melk om het geheel te bestrijken

Voor de Magische Toffifee vulling:

- 20 Toffifee
- 60g slagroom
- 20g boter
- 1 snufje zout

Tot slot:

- Poedersuiker ter decoratie

Instructies:

- 1. Voor het deeg:** Verwarm de melk totdat deze warm-lauw is. Meng de gist met het melk en laat ca. 5 minuten staan. Meng nu de bloem, bruine suiker en zout in een kom, voeg het mengsel van de gist met het melk toe, samen met de boter en ei. Kneed het geheel met de mixer tot een glad deeg. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats staan totdat het deeg gerezen is en in volume ongeveer verdubbeld is.
- 2. Hak voor de Magische Toffifee vulling** de Toffifee fijn en smelt samen met de slagroom en de boter in een steelpannetje op laag vuur. Roer het geheel tot een gladde massa en breng eventueel op smaak met zout. Laat nu de vulling afkoelen.
- 3.** Verwarm nu de oven voor op ca. 170°C (boven-/onderwarmte). Doe wat bloem op het aanrechtblad, kneed het kort en verdeel in 3 gelijke porties. Rol elke portie uit tot de vorm van een rond bord (Ø ca. 25 cm). Bedek een bakplaat met bakpapier, leg hier een plak deeg op en breng nu een laag aan met 2 eetlepels van de vulling. Leg nu de tweede plak erbovenop en breng weer een laag aan met 2 eetlepels van de vulling. Tot slot doe je de laatste plak deeg bovenop de beide plakken.
- 4.** Laat een cirkel (Ø ca. 7 cm) in het midden onaangeroerd en snijd het geheel in 12 even grote stukken met een scherp mes of met een pizzaroller. Vouw nu 2 naast elkaar liggende deegstukken 2x naar buiten, leg ze weer op elkaar en vouw de uiteinden naar binnen zodat er een heus vlokje te zien is.
- 5.** Klop de eidooiers los en mix met de melk. Bestrijk het geheel met het mengsel voor een goudbruin resultaat. Doe het geheel in de oven voor ca. 25 minuten in de voorverwarmde oven, ca. 170°C (boven-/onderwarmte). Bestrooi de lauwwarme Toffifee Magische Vlokken met poedersuiker, snijd ze in stukjes en laat je betoveren door de Magische Toffifee vulling!