



# Latte Caramel Koekjes

Houd jij ook zo van onze D.E. Latte Caramel Verwenkoffie? Dan zijn deze Latte Caramel koekjes met verwenkoffie de perfecte lekkernij voor jou. Schenk er een kop koffie bij en genieten maar!

**Bereidingstijd: 90 minuten + 2 uur wachttijd**

## Ingrediënten

Voor 12 koekjes:

- 100 gram bloem
- 1 zakje D.E Latte Caramel Verwenkoffie
- snufje zout
- 50 gram poedersuiker
- 75 gram koude roomboter
- 50 gram karamel keukenstroop
- 25 gram roomboter
- 25 gram witte basterdsuiker
- 100 gram witte chocolade



## Benodigheden

- Deegroller
- Uitsteker 4 cm rond

## Bereidingswijze

1. Kneed van de bloem, Latte Caramel, het zout, de poedersuiker en 75 gram roomboter een glad en samenhangend deeg, zonder klontjes.
2. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm en leg het ongeveer 2 uur te rusten in de koeling.
3. Steek 24 rondjes uit het deeg en leg de deeggrondjes op de met bakpapier bekleedde bakplaat. Zet deze ongeveer een half uur in de diepvries.
4. Verwarm de oven voor op 175 graden.
5. Doe de stroop, de basterdsuiker en 25 gram roomboter in een steelpan, breng het al roerend aan de kook.
6. Laat de stroop afkoelen tot kamertemperatuur.
7. Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten goudbruin en laat ze volledig afkoelen.
8. Doe op 12 koekjes een theelepel karamelstroop en druk er een tweede koekje op.
9. Smelt en tempereer de chocolade.
10. Dompel de koekjes één voor één in de chocolade en laat ze daarna uitharden op bakpapier.

**Dit recept is ontwikkeld door Bakkriebels.**

Adriënne schrijft al jaren blogs over haar baksels en heeft zich bij dit recept laten inspireren door Douwe Egberts koffie. Het recept bevat dan ook koffie als een van de hoofdingrediënten.

Hou jij ook zo van koffie en ben je ook geïnspireerd door haar heerlijke recept? Neem dan een kijkje op haar website voor nog meer lekkers: [www.bakkriebels.nl](http://www.bakkriebels.nl)