

Chocolate Chip Caramel Boterkoek

Image



Chocolate Chip Caramel Boterkoek

Een heerlijke chocolate chip boterkoek, gevuld met caramel!

ca. 220°C

ca. 12 min

6 stuks

Ingrediënten

Boterkoek:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder

600 gram Roomboter

125 gram Witte basterdsuiker

30 gram Heel ei

60 gram Water

240 gram Bakvaste pure chocoladedruppels

Vulling:

550 gram Frucaps caramelvulling

30 gram Patentbloem

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze boterkoek:

1. Draai de roomboter, basterdsuiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim.
2. Voeg vervolgens het ei, water en de chocoladedruppels toe.
3. Stop de machine zodra het deeg is gevormd.
4. Laat het deeg een uur in de koeling opstijven.

Werkwijze vulling:

1. Zeeg de bloem en roer dit goed door de **Frucaps caramelvulling** heen.

Opbouw:

1. Rol het deeg uit op 6 mm dikte.
2. Steek hiervan ronde plakken uit van 16 cm Ø (ca. 185 gram deeg).
3. Spuit 100 gram **Frucaps caramelvulling** op de helft van de plakken deeg. Blijf hierbij 1,5 cm van de rand af.
4. Plaats een tweede plak deeg over de **Frucaps caramelvulling** en bak af in ringen.
5. Los direct na het bakken en laat afkoelen.

Image



Image



Image

