

Caramel vijgencookie

Image



Caramel vijgencookie

Heerlijke rijk gevulde koeken!

200°C

15-18 min

100 stuks

Ingrediënten

Deeg:

550 gram Damco compleet croûtepoeder
500 gram Damco compleet kanopoeder
425 gram Boter
25 gram Heel ei
145 gram Water

Vulling:

250 gram Bakvaste chocoladedrups wit
250 gram Bakvaste chocoladedrups puur
250 gram Bak Speciaal gesneden vijgen fijn
250 gram Frucaps caramelvulling
250 gram Hazelnoten, fijn gehakt

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

Werkwijze deeg:

1. Draai **Damco compleet croûtepoeder** en **Damco compleet kanopoeder** met de boter in de kruim en voeg vervolgens het water en heelei toe.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg een nacht koelen.

Werkwijze vulling:

1. Vermeng alle ingrediënten voor de vulling.

Opbouw:

1. Deeg uitrollen op 3 mm dikte en 3 stroken aftekenen van elk 5 cm.
2. Op de middelste baan een dunne baan van de vulling aanbrengen, één zijde van het deeg hierover vouwen, vervolgens aan de open zijde (inslagkant) een baan vulling aanbrengen en de laatste strook hier overheen slaan. De plak is nu in 3-en gevouwen.

3. De koeken aftekenen op 5 cm breedte, op de bakplaat plaatsen en afstrijken met heel ei. Voor het bakken de koeken goed koelen, om vloeien te voorkomen.

Image

