



Salted Caramel Cookie Skillet

Deze heerlijke cookie skillet kun je delen met al je vrienden en familie! Hij is heel erg lekker voor bij de koffie of thee óf als dessert om met zijn allen te delen. Voor wie ga jij deze maken?

Boodschappenlijstje



LorAnn Super Strength Flavor -
Caramel - 3.7ml

L0600
€ 2,29



Molino Pasini Bloem Universeel (All
Purpose) 1 kg

MP1263
€ 2,89



FunCakes Chocolate Chunks Puur 350
g

F30135
€ 12,89



Wilton Perfect Results Round Non-Stick
Cake Pan 22,8cm x 3,8

03-0-0084
€ 4,24

Ingrediënten

- LorAnn Super Strength Flavor - Caramel (ongeveer 10 ml)
- 280 g Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose)
- 260 g FunCakes Chocolate Chunks Puur
- 226 g ongezouten boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel baking soda (ongeveer 5 g)
- 100 g kristalsuiker
- 200 g donkerbruine basterdsuiker
- 2 grote eieren, op kamertemperatuur

Benodigheden

- Gietijzeren pan of Wilton Perfect Results Round Non-Stick Cake Pan 22,8cm x 3,8

Stap 1: Voorbereidingen

Verwarm de oven voor op 165°C. Roer in een middelgrote mengkom de bloem, baking soda en zout door elkaar. Zet de kom opzij.

Stap 2: Maak het deeg

Meng in een aparte kom de kristalsuiker en bruine suiker en zet deze naast het fornuis. Smelt de boter in een gietijzeren pan en roer zodat de bodem en zijanten van de pan goed bedekt zijn. Giet, zodra de boter gesmolten is, deze over de suikers en roer tot alles goed gemengd is. Zet de pan opzij. Maak de pan niet schoon.

Voeg de eieren één voor één toe aan het boter-suikermengsel en roer tot alles gelijkmatig gemengd is. Voeg de LorAnn Super Strength Flavor - Caramel toe en roer tot het goed gemengd is. Voeg het bloemmengsel toe en roer met een houten lepel tot het deeg net samenkomt. Roer de chocolade erdoor.

Stap 3: Bakken

Schep het deeg in de gietijzeren pan (of in de Wilton Perfect Results Round Non-Stick Cake Pan) en bak 25-28 minuten, tot het midden net gaar is en de randen goudbruin zijn.

Haal de pan met een ovenwant uit de oven en laat 10 minuten afkoelen voordat je het dessert afmaakt met (eventueel) vanille-ijs, een drizzle van gezouten karamelsaus en erin duikt.

Bewaartip

*Bedek de afgekoelde koek in de pan met plasticfolie. Bewaar op kamertemperatuur tot 5 dagen. Het koekdeeg kan na stap 5 worden ingevroren in een vriesbestendige zak of bak tot 3 maanden. Laat op kamertemperatuur ontdooien en ga verder met stap 6, waarbij je de pan eerst opnieuw met gesmolten boter insmeert voordat je het deeg toevoegt.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.