

Karamelrepen met pinda's

Het is wel wat werk, maar dan heb je ook wat. Een beetje een DIY Snickers meets Twix. Ideaal voor op tafel als je bezoek hebt.

Ingrediënten:

- 125 gram boter
- 180 gram bloem
- 50 gram suiker
- 1 ei
- 1 snuifje zout
- 60 gram boter
- 2 el ahornsiroop
- 340 gram (1 blikje) gecondenseerde melk
- 6 el gezouten pinda's (grof gehakt)
- 200 gram chocolade (puur of melk)

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Meng met je handen 125g boter, bloem, suiker, het ei en het zout.
3. Bekleed een rechthoekige ovenschaal (20 x 30cm) met bakpapier.
4. Druk het deeg in de ovenschaal en zet het ongeveer 15 min in de oven.
5. Smelt 60g boter samen met de ahornsiroop en voeg de gecondenseerde melk toe. Laat ongeveer 10 minuten pruttelen tot een dik karamelmengsel.
6. Haal ondertussen de bodem uit de oven en laat volledig afkoelen.
7. Smelt de chocolade.
8. Verdeel het karamelmengsel over de koekjesbodem en laat een beetje afkoelen.
9. Strooi de pinda's op de karamellaag en druk lichtjes aan.
10. Giet de gesmolten chocolade erover en laat afkoelen in de koelkast.
11. Haal de "koek" uit de ovenschaal en verdeel in repen. Ik had ongeveer 18 repen en wat "afval" dat ik heel vakkundig heb opgeruimd.
12. Laat deze caloriebommetjes smaken!

Afwasstatus:

- Mengkom
- Ovenschaal
- Kloppers
- Pannenlekker
- Eetlepel
- Steelpannetje
- Kom (voor de chocolade)
- Mes