Glutenvrije Karamelkoekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Nieuwe recepten ontwikkelen voor mijn boek zorgt ervoor dat er soms hele andere dingen en smaken ontstaan dan verwacht. Zo ook dit koekje, het moest een heel ander soort koekje worden dan ik in gedachten had, dus daarom komt het niet in mijn boek. Het was een soort test batch. Maar omdat het maar een simpel knapperig kaak koekje was met een vleugje kaneel wilde ik er toch iets speciaals van maken en met jullie delen ? Een laagje karamelpasta ertussen en zijkanten in een badje chocolade en zie hier...deze heerlijke karamelkoekjes zijn geboren De smaken vullen elkaar zo goed aan, wat maakt dat je een luxe koekje aan het eten bent. Schaal was zo leeg en super veel complimenten gehad! Ook nieuwsgierig naar dit lekkernij? Check dan gauw het recept!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 17 STUKS

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 60 gram zonnebloem olie
- 70 gram kristalsuiker
- 1 ei M
- 1 theelepel vanille extract
- 1/2 theelepel bakingsoda
- 1 theelepel kaneel
- 1/2 theelepel bakpoeder
- snufje zout
- 125 gram witte rijstmeel
- 70 gram bruine rijstmeel

Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten behalve het meel in een grote kom en klop met een garde tot een luchtig geheel
2. Voeg de meelsoorten toe en meng met een pollepel alles bij elkaar. Kneed het tot een soepele deegbal met de hand
3. Doe het deeg in een spuitpistool en gebruik de langwerpige opening. Spuit een lange baan en snijd deze met een mes tot rechthoekig koekjes. Verdeel ze over een bakplaat bekleed met bakpapier of gebruik een nonstick plaat. laat steeds 2 cm ruimte tussen elk koekje
4. Bak de koekjes gaar in 15 minuten en laat afkoelen
5. Smelt ondertussen de chocolade au bain marie en doe dit in een schaaltje. Doe er 1 theelepel zonnebloemolie bij en meng dit goed
6. Doe op de helft van de koekjes een theelepel bebogeenpasta en druk er een ander koekje op
7. Doop de zijkanten in de chocolade en werk zo alle koekjes af. laat uitharden in de koelkast
8. De koekjes zijn knapperig, maar kunnen door de bebogeenpasta iets zachter worden de volgende dag

Notities: