



### **Boodschappenlijstje**

140 gram boter

65 gram suiker

1 theelepel vanille extract

½ vrije uitloop bio-ei

150 gram tarwemeel

½ theelepel bakpoeder

100 gram caramelpasta

100 gram pure chocola

### **Zo maak je thumb print cookies**

**Verwarm de oven voor tot 180°C en leg bakpapier op de bakplaat.**

Doe boter, suiker, ei en vanille in de mixer, zeef meel en bakpoeder erbij en mix het snel door.

Kiep het deeg uit de kom en kneed het kort met de hand.

Rol er bolletjes van tussen je handen en leg ze op de bakplaat.

Maak een afdruk met je duim in het midden van de koekjes.

Bak de koekjes in 10 - 12 minuten lichtbruin en laat ze helemaal afkoelen op de bakplaat.

Schep caramelpasta in de holletjes en zet de koekjes 1 uur in de ijskast om op te stijven.

Smelt de chocola au bain marie, laat even afkoelen en druipt het met een lepeltje over de karamel.

Laat de chocola harden in de ijskast.



### **Shopping list**

140g butter, softened

65g caster sugar

1 teaspoon vanilla extract

½ free range organic egg

150g plain flour

½ teaspoon baking powder

100g caramel paste

100g dark chocolate

### **How to make thumb print cookies**

**Preheat the oven to 180°C and place waxed paper on the baking tray.**

Mix the butter, sugar and vanilla together until creamy.

Sift the flour and baking powder, add it to the butter mixture and quickly mix it in.

Tip the dough out of the bowl and knead it briefly by hand.

Roll balls between your hands and place them on the baking tray.

Make an impression with your thumb in the center of the cookies.

Bake the cookies 10-12 minutes, until light brown, let cool completely on the baking tray

Spoon caramel paste into the holes then put the cookies in the fridge for 1 hour to set.

Melt the chocolate au bain marie, let it cool down a little, drip it over the caramel using a spoon.

Let the chocolate harden in the refrigerator.