



Recept knapperige citroen-caramel snack

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht).
- 2 Bekleed de bakplaat van je oven met bakpapier en leg daarop alle mini crackers in rijen naast elkaar zodat je hele bakplaat bedekt is met crackers.
- 3 Smelt de boter samen met de basterdsuiker en de citroenrasp in een pan.
- 4 Blijf roeren tot het mengsel stroperig wordt.
Je ziet dat dikke bellen opborrelen en openbarsten.
- 5 Voeg het zout toe en roer dit erdoorheen.
- 6 Giet het mengsel over de crackers en bak dit vervolgens nog 10 minuten in de oven.
- 7 Hak de witte chocolade in grove stukken.
- 8 Haal de bakplaat uit de oven en strooi na 3 minuten de witte chocolade over de caramel crackers.
- 9 Na een paar minuten is de chocolade gesmolten en kun je de chocolade met behulp van een spatel of paletmes gelijkmatig verspreiden over de crackers.
- 10 Bestrooi met sprinkles en laat de chocolade volledig uitharden.
- 11 Breek of snijd met een mes in stukken en geniet!

Ingrediënten:

250 gram lichtbruine
basterdsuiker

250 gram roomboter

Rasp van een hele citroen

+/- 40 mini crackers
(LU of ander merk)

Snufje zout

350 gram witte chocolade
sprinkles

Deze voorjaarsvariant op de zoete maar overheerlijke "christmas crack" is echt een aanrader.

De toevoeging van citroenrasp geeft de zoete combinatie van witte chocolade met knapperige caramel een fris tintje.

Ik kan hier maar moeilijk
vanaf blijven.

