

Golden  
Caramel

COOKIES



# Golden Caramel Cookies

*Een heerlijke combinatie van karamelchocolade en cookies, die een unieke en luxe uitstraling krijgt door de gouden-glitter karamel saus. De knapperige bite wordt ook niet vergeten door de neutrale instacrumble.*

*Een ijsje waar je geen nee tegen kunt zeggen!*

## INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Chocolade callets gold Callebaut	200 g
Biscottino/cookies pasta MEC3	120 g
Gouden caramel saus MEC3	Naar wens
Instacrumble neutraal MEC3	Naar wens

## BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 200 gram chocolade callets gold en 120 gram biscottino/cookies pasta toe aan 4000 gram basismix.
2. Roer het geheel goed door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Draai het ijs af en spatel de gouden caramel saus en de neutrale instacrumble door het ijs heen.
4. Decoreer het geheel met dezelfde saus en crumble.

## TIPS

1. Zorg ervoor dat de basismix warm is, zodat de chocolade callets goed oplossen.

**Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op [laan.nl](https://www.laan.nl)**  
Wilt u ook op de hoogte blijven van onze laatste nieuwtjes, recepten en acties? Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief.

De Hoefsmid 35  
1851PZ Heiloo

T. 072-5331425  
E. [info@laan.nl](mailto:info@laan.nl)

[www.laan.nl](https://www.laan.nl)