

Amandelverslaving

Ingrediënten

- 120 g boter, en iets meer om in te vetten
- 300 g gepelde amandelen
- 240 g grof rietsuiker
- 60 g maïzena (zetmeel)
- 2 tl natuurlijk vanille-extract
- 70 g volle melk

Bereiding

- Voorverwarm de oven à 190°C. Vet 2 vierkante bakvormen (20 cm) in en bekleed met bakpapier. Zet opzij.
- Plaats de amandelen in de mengbeker en hak 4 sec/snelheid 5, of tot het bekomen van een brokkelige maar gelijkmatige consistentie.
- Voeg suiker, maïzena, vanille-extract, melk en boter toe en kook 17-20 min/100°C/linksdraaiend/snelheid 1, of tot het bekomen van een karamelconsistentie.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over de 2 bereide vormen en bak vervolgens 20 minuten (à 190°C), of tot het goudbruin is en borrelt op het oppervlak.
- Laat in de vormen afkoelen, verwijder voorzichtig het bakpapier en plaats in de koelkast om te harden (ong. 20 minuten). Eenmaal uitgehard, breek in stukken en dien op of bewaar in een afsluitbare luchtdichte bewaardoos tot gebruik.