

S'mores met koffie en Brugge Oud



Ingrediënten:

Voor 8 koekjes

- 100 g Brugge Oud in blok, korst verwijderd
- 150 g bloem
- 100 g
- 1 stick instant espressopoeder (1,8g)
- 1 ei

Voor de vulling

- 8 marshmallows
- 8 dunne plakken zwarte chocolade (type martinettes)
- 2 el veenbessencompote

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Mix Brugge Oud in een foodprocessor tot korrels. Voeg bloem, boter, espressopoeder en ei toe en mix tot een samenhangend deeg.
3. Rol uit tussen twee vellen plasticfolie. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in 20 minuten gaar.
4. Neem uit de oven en snijd onmiddellijk in 16 vierkanten ter grootte van de marshmallows. Laat afkoelen op een rooster.
5. Verwarm de ovengrill voor op de hoogste stand.
6. Beleg 8 koekjes met een stuk chocolade. Leg er de marshmallows op. Bestrijk de overige koekjes met veenbessencompote en leg op de marshmallows. Zet de s'mores op hun zijkant naast elkaar in een ovenschaal en grill ze 1 à 2 minuten tot de marshmallow goudbruin kleurt.
7. Neem uit de oven en serveer onmiddellijk.

Je kan de marshmallows ook branden met een crème brûléebrander, of ze roosteren boven een kampvuur. In dat laatste geval leg je 8 koekjes klaar met de chocolade erop, en 8 met de veenbessencompote. Rooster de marshmallows boven het vuur en leg ze dan op de chocolade. Dek af met de koekjes met compote en serveer onmiddellijk.

Vooraf voor te bereiden

Stap 1 t.e.m. 5 kunnen vooraf voorbereid worden.

Smakelijk!

4 personen
40 min
Smaakmakers
2