



# MILLIONAIRES SHORTBREAD

## Voor de bodem:

180 gram witte bakmix (bijvoorbeeld DovesFarm witte bloem)

1 theelepel bakpoeder

50 gram witte basterdsuiker

1 zakje vanillesuiker

snufje glutenvrij bakkerszout

120 gram boter

## Voor de vulling:

1 blikje gecondenseerde melk (dit wordt de karamel)

## Voor de bovenkant:

225 gram glutenvrije chocolade (melk, puur of half om half), in stukjes

40 gram boter

Voorts een bakvorm van ca. 21 x 21 cm, ingevet en bekleed met bakpapier.

- Verwarm de oven op 180 graden
- Zet het blikje gecondenseerde melk in een pan en vul die met water. Het

blikje moet onder staan.

- Breng het water aan de kook en laat het gedurende tweeënhalve uur zachtjes koken, met het deksel op de pan.
- Controleer af en toe of het blikje nog onder water staat, anders wat water er bij doen.
- Meng voor de bodem de bakmix t/m het zout goed door elkaar.
- Snijd de boter er in kleine stukjes doorheen en kneed tot een grof kruimelig deeg ontstaat.
- Kiep het deeg in de bakvorm en duw het gelijkmatig uit over de bodem.
- Prik met een vork gaatjes in het deeg.
- Bak de bodem in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin.
- Zet de bakvorm op een rooster en laat de bodem in de bakvorm helemaal afkoelen.
- Neem het blikje melk uit de pan water en laat het een half uur afkoelen.

- Open het blikje voorzichtig want de karamel is nog heet.
- Schep de karamel op de koekbodem en strijk het gelijkmatig uit.
- Laat het geheel een half uur afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Smelt intussen voor de bovenkant de chocolade au-bain-marie.
- Roer de boter door de gesmolten chocolade tot alles helemaal opgenomen is.
- Haal de bakvorm uit de koelkast, giet de chocolade op de karamel den verdeel gelijkmatig met een spatel.
- Zet de bakvorm nog ongeveer een half uur in de koelkast zodat ook de chocolade goed opgesteven is.

Til de koek met het bakpapier uit de bakvorm en snijd de koek met een heet, vochtig mes in 16-20 stukken. Bewaar de koek op kamertemperatuur in een goed afgesloten trommel.