



Matcha koekjes

Deze matcha koekjes zijn een echte traktatie voor fans van groene thee! De matchahype is niet te missen, en wij geven er een heerlijke, zoete twist aan. Denk aan je favoriete chocolate chip cookies, maar dan in een verrassende matcha-variant. Ze zijn heerlijk zacht van binnen, licht chewy en hebben die verfijnde, aardse smaak waar matchaliefhebbers dol op zijn.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Gouttes de Chocolat Blanc 350g

F30130
9,25 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 200g

F11205
4,25 €



FunCakes Pâte à Tartiner Chocolat Blanc Croquant Cookie 250g

F55015
6,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten

- 350 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 100 g FunCakes Chocolade Drops Wit
- FunCakes Spread Crunchy Witte Choconut
- 125 g ongezouten roomboter
- 100 ml melk
- 5 g matchapoeder
- 1 ei
- Pistachenootjes (gehakt)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Bakpapier vellen
- Wilton Smitmondje #1M

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Bereid 350 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en voeg 5g matcha poeder toe. Voeg als laatste de FunCakes Chocolade Drops Wit toe en kneed kort met de hand door.

Leg een vel plasticfolie op het werkblad en leg hier het deeg op. Vorm een rol van ongeveer 5-6 cm dik en laat deze minimaal 2 uur opstijven in de vriezer.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Snijd plakken van ongeveer 1,5 cm dik en leg ze met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Bak de koeken in 15 tot 18 minuten gaar. Als ze uit de oven komen zijn ze nog zacht, maar naarmate ze afkoelen worden ze stevig.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg er FunCakes Spread Crunchy White Choconut aan toe naar smaak.

Stap 4: Decoreren

Doe de Enchanted Cream® in een FunCakes spuitzak met Wilton Smitmondje #1M en spuit op de binnenkant van de koek een royale rozet en strooi hier wat gehakte pistachenootjes overheen. Dek af met een tweede koek.



Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.