



WK Voetbal Macarons

Maak deze heerlijke WK Voetbal Macarons helemaal zelf en kom in de WK sfeer! De macarons hebben de kleuren groen en oranje en zijn gevuld met botercrème. Een perfecte zoete snack tijdens het kijken van een voetbalwedstrijd. Ben je je opzoek naar Koningsdag macarons? Maak ze dan alleen in de kleur oranje!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Macarons Sans
Gluten 300g

F11115
5,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Douilles Round #2A

02-0-0163
2,35 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Macarons, Glutenvrij 300 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip Round #2A
- Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

Stap 1: Maak het beslag voor de macarons

Maak 300 gram van de FunCakes Mix voor Macarons zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag in 2 porties en kleur de ene helft oranje en de andere helft groen met de kleurstoffen.

Stap 2: Spuit de macarons op

Doe het beslag in een spuitzak met #2A en spuit doppen op de Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen. Maak ondertussen 125 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking en zet het even weg.

Stap 3: Bak de macarons

Verwarm de oven voor op 140 °C (heteluchtoven 130 °C). Bak de macarons in ca. 15 minuten gaar. Laat ze afkoelen op de mat en haal ze er daarna pas van af.

Stap 4: Vul de macarons

Doe de botercrème in een spuitzak en spuit royale doppen op een macaron schelp. Zet hierna de bovenkant van de macaron erop en druk aan de zijkanten wat van de FunCakes Sprinkle Medley -Voetbal.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke macarons!