



## Gingerbread Cookie Shots

Wil je eens iets anders maken dan gewone koekjes? Deze Cookie Shot Glasses zijn superleuk om te bakken én om op te eten. Knapperig, feestelijk en extra lekker met de butterscotch milkshake die je erin schenkt!

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mélange pour pain d'épices  
500g**

F11140  
4,99 €



**FunCakes Nonpareils Noël 80g**

F51620  
2,85 €



**Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm**

03-3136  
6,85 €



**Wilton Candy Melts Blanc 125g**

04-0-0509  
2,14 €



**Wilton Moule Verres à Shots**

03-0-0095  
3,95 €



**Patisse Pinceau en Bois 1,5cm**

P02420  
2,15 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g
- Wilton Candy Melts® 125g - Wit
- FunCakes Musketzaad Christmas 80 g
- 720 ml vanille-ijs
- 60 ml butterscotchsaus
- 120 ml melk
- Slagroom

## Benodigheden

- Wilton Cookie Shot Glass Pan
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Patisse Houten Kwastje -1,5cm-

### Stap 1: Maak het deeg

Verwarm de oven voor op 175°C. Spray alle holtes en inserts van de Shot Glass Mold in met bakspray.

Meng in een kleine kom de bloem, het zout en de specerijen. Smelt het plantaardig vet in een magnetronbestendige kom, laat dit iets afkoelen en giet het in de kom van een mixer. Voeg de suiker, melasse en het ei toe en mix goed. Voeg de droge ingrediënten toe en mix tot een stevig deeg.

### Stap 2: Vorm het deeg

Rol balletjes van ongeveer 4,5 cm en plaats één balletje in elke holte (ongeveer halfvol). Druk met de insert het deeg stevig naar beneden en tegen de zijkanten. Laat de insert tijdens het bakken in de holte.

### Stap 3: Bak de cookie shots

Bak de koekjes 15-17 minuten, tot de bovenrand stevig en droog aanvoelt. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm op een rooster. Draai voorzichtig aan de insert om de koekjes los te maken en haal ze eruit. Laat volledig afkoelen op een rooster. Herhaal met de rest van het deeg.

### Stap 4: Coating aanbrenge met Candy Melts

Smelt de Wilton Candy Melts in de magnetron op 50% vermogen: eerst 1 minuut, daarna steeds 30 seconden op 50%, tussendoor roeren tot alles gesmolten is. Bestrijk de binnenkant van de koekjes shot glasses met de gesmolten candy zodat de bodem en randen goed bedekt zijn en eventuele kleine barstjes zijn afgedicht. Doop vervolgens de bovenrand van de koekjes in de gesmolten Candy Melts en daarna in nonpareils. Laat dit volledig uitharden.

### Stap 5: Maak de milkshakevulling

Meng het vanille-ijs, de butterscotchsaus en de melk in een blender tot een gladde, romige shake. Verdeel de shake over de koekjes shot glasses. Garneer naar wens met slagroom en een extra drizzle butterscotch.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.