



Chocolade koekjes

Met de FunCakes mix voor Koekjes en de Wilton Candy Melts kun je deze heerlijke chocolade koekjes maken! Leuk als traktatie of als klein hapje bij een kopje koffie of thee. Dit recept van Wilton is ook erg geschikt om samen met kinderen te maken. Laat je fantasie de vrije loop!

Boodschappenlijstje



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
5,43 €



FunCakes Deco Melts Saveur Caramel
250g

F25310
4,75 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram roomboter
- 1 ei
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de koekjes uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes goed afkoelen na het bakken.

Smelt de bruine decomelt en de witte candy melts ieder apart, volg hiervoor de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Als de candy melts te dik blijven, kun je een beetje cacaoboter drops of dipping aid toevoegen.

Doop de helft van de koekjes in de bruine melts en de andere helft in de witte melts. Laat de koekjes hard worden op de bakvorm en bekleed met een velletje bakpapier. Tik de koekjes op de bakvorm, zodat je de overtollige melts verwijderd. Laat ze afkoelen tot ze hard zijn, dit duurt circa 5-10 minuten.

Vul twee spuitzakken met de resterende candy melts en plaatst hier de drizzling tip uit de set op. Decoreer de koekjes nu met diverse lijntjes melts in de tegenovergestelde kleur. Laat ze circa 3-5 minuten hard worden.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton. 