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 300 g

F11115

5,09 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125

5,09 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Bright Green 30 g

F44155

3,55 €

FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100

3,15 €

Wilton Douille Round #2A

02-0-0163

2,35 €

Silikomart Moule Macarons Wonder Cakes

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 ongezouten roomboter

Benodigdheden

- 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 botercréme 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!