

## Vrolijke Cake Pops



Cake pops zijn eenvoudig te maken met de aanwijzingen in dit recept. Bak de mix voor cupcakes in de popcake maker voor de lekkerste cakepops. Doop ze daarna in verschillende soorten gesmolten Deco Melts en versier ze met diverse soorten strooisels. Cake pops zijn perfect voor elke gelegenheid en leuk om uit te delen.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125  
4,55 €



FunCakes Confettis Mix 6mm 60g

F52010  
3,55 €



FunCakes Deco Melts Bleu 250g

F25155  
4,55 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136  
6,85 €



Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12  
34,09 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115  
4,55 €



FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm pk/50

F83210  
3,35 €



Overige benodigdheden voor 16 cake pops:

- Roomboter 125g
- 3,5 ei
- FunCakes Deco Melts in diverse kleuren

Bereid 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de instructies op de verpakking. Vet de holletjes van de cakepop maker in. Vul het onderste deel van de maker met het beslag. Sluit de deksel en bak de cake pops in de maker. Laat ze afkoelen op een rooster en bak de rest van het beslag op.

Smelt de deco melts zoals aangegeven op de verpakking. Doop het stokje in de gesmolten deco melts en steek deze daarna zo ver mogelijk in de cake pop. Laat de cake pops met stokjes stollen in de koelkast. Doop daarna de gehele cake pop in de gesmolten melts. Laat hier de overvloedige melts er af druipen. Strooi de musketzaad of de confetti er over heen als de melt nog zacht is. Laat de melt geheel uitharden en eet smakelijk! De cakepops zijn ca. 3 dagen houdbaar.

Tip: gebruik ook eens een van de andere FunCakes mixen voor cakepops, zoals de mix voor Brownies voor overheerlijke chocolade pops!