



Matcha koekjes

Deze matcha koekjes zijn een echte traktatie voor fans van groene thee! De matchahype is niet te missen, en wij geven er een heerlijke, zoete twist aan. Denk aan je favoriete chocolate chip cookies, maar dan in een verrassende matcha-variant. Ze zijn heerlijk zacht van binnen, licht chewy en hebben die verfijnde, aardse smaak waar matchaliefhebbers dol op zijn.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Gouttes de chocolat blanc 350 g

F30130
12,29 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 200 g

F11205
3,99 €



Pâte à tartiner FunCakes - Choconut blanc croustillant 250 g

F55015
6,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten

- 350 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 100 g FunCakes Chocolade Drops Wit
- FunCakes Spread Crunchy Witte Choconut
- 125 g ongezouten roomboter
- 100 ml melk
- 5 g matchapoeder
- 1 ei
- Pistachenootjes (gehakt)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Bakpapier vellen
- Wilton Spuitmondje #1M

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Bereid 350 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en voeg 5g matchapoeder toe. Voeg als laatste de FunCakes Chocolade Drops Wit toe en kneed kort met de hand door.

Leg een vel plasticfolie op het werkblad en leg hier het deeg op. Vorm een rol van ongeveer 5-6 cm dik en laat deze minimaal 2 uur opstijven in de vriezer.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Snijd plakken van ongeveer 1,5 cm dik en leg ze met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Bak de koeken in 15 tot 18 minuten gaar. Als ze uit de oven komen zijn ze nog zacht, maar naarmate ze afkoelen worden ze stevig.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg er FunCakes Spread Crunchy White Choconut aan toe naar smaak.

Stap 4: Decoreren

Doe de Enchanted Cream® in een FunCakes spuitzak met Wilton Spuitmondje #1M en spuit op de binnenkant van de koek een royale rozet en strooi hier wat gehakte pistachenootjes overheen. Dek af met een tweede koek.



Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.