



Mini Spool Cakes

Mini cakes zijn heerlijke kleine traktaties, uitermate geschikt om uit te delen maar ook voor bij een kopje koffie of thee. Deze chocolade mini cakes hebben we gedecoreerd met een laagje gesmolten candy melts, confetti en een toefje slagroom.

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule Tartelette 50x15mm

SF014
13,79 €



Overige benodigdheden voor 12 stuks:

- 160 gram ei (circa 3 stuks)
- 70 gram boter
- 135 gram water
- Slagroom

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de brownies op kamertemperatuur zijn. Meng 640 gram mix, 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water tot een dik beslag. Vul het ingevette bakblik met het beslag en bak de mini cakes in circa 15-18 minuten gaar.

Smelt de choco candy melts volgens de instructies op de verpakking. Giet nu de candy melts over de brownies heen. Decoreer de mini cakes met confetti en een toefje slagroom.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.