



Kouglof avec paquet de cuisson goutte à goutte

Maintenant pour €24,-!

Dans cet emballage de pâtisserie avantageux, vous trouverez des fournitures de pâtisserie pour fabriquer votre propre Kouglof joyeux avec des gouttes et des paillettes disco ! Avec le mini moule à gâteau Bundt, le mélange pour cupcakes, Dip 'n Drip et Disco Mix Musket Seed, vous pouvez le faire en un rien de temps ! Cliquez sur 'Ajouter au panier' pour ajouter les produits à votre panier. La réduction est automatiquement calculée dans le panier.

Boodschappelijstje



FunCakes Nonpareils Discomix 80g

F51565
2,12 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



Dr. Oetker Back-Freude Classic Mini
Moule à Gâteau Bundt 10x5cm

DRO2588
13,99 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715
4,31 €

Contenu de l'emballage de cuisson :

- dr. Oetker Backfreude Classic Mini moule à gâteau Bundt10x5cm
- FunCakes Mélange à Pâtisserie pour Cupcakes 500g
- Mélange Disco Graines de Mousquet FunCakes 80g
- FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

Fournitures à ajouter soi-même :

- 125 grammes de beurre
- 2,5 œufs (125 grammes)
- Aérosol de cuisson

Étape 1 : Cuire le Kouglof

Préchauffer le four à 160°C (four à convection). Traiter les ingrédients à température ambiante. Mélangez 250 grammes de mélange FunCakes pour Cupcakes, le beurre et les œufs à basse vitesse pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Graisser le moule à cake et cuire le gâteau environ 60 minutes. Vérifier avec une pique à brochette si le gâteau est cuit, s'il ressort propre c'est que le gâteau est cuit. Laissez le gâteau refroidir un moment dans le moule puis démoulez-le sur une grille. laissez refroidir.

Étape 2 : Décorez le Kouglof avec du glaçage et des vermicelles

Remplissez un bol allant au micro-ondes avec le glaçage fondant blanc. Faire chauffer environ 1 minute à 340 W au micro-ondes. Utilisez une cuillère pour faire glisser le goutte à goutte sur le Kouglof (vous pouvez aussi le faire avec une poche à douille). Décorer directement avec le mélange disco.

Conservez le gâteau dans une boîte hermétique à l'extérieur du réfrigérateur.