



Roombroodjes

Loopt het water jou ook in de mond bij het zien van deze roombroodjes? In dit super makkelijke recept leggen wij jou uit hoe je deze roombroodjes gemakkelijk zelf thuis kan maken. De roombroodjes zijn binnen een handomdraai klaar en je hebt er maar een paar ingrediënten voor nodig. Voor welke gelegenheid ga jij ze maken?

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
1kg

F10530
10,25 €



FunCakes Sucre Glace 150g

F54640
4,45 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,19 €

Ingrediënten voor Roombroodjes

- 300 gr FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Sneeuwsuiker
- 750 ml water
- 6-8 witte puntjes

Overige benodigheden voor Roombroodjes

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken 46 cm
- Wilton Smitmondje #1M Open Star

Stap 1: Bereid de Banketbakkersroom voor de Roombroodjes

Maak de 300 gr FunCakes Banketbakkersroom aan met 750 ml water en klop dit geheel in ca. 5 minuten op tot een gladde massa. Laat de banketbakkersroom vervolgens 15 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 2: Vul de Roombroodjes met Banketbakkersroom en maak af

Schep de banketbakkersroom in een spuitzak met #1M en snijd de witte puntjes in de lengte boven op in.

Spuut de banketbakkersroom met een draaiende beweging royaal in de broodjes en strooi er FunCakes sneeuwsuiker overheen.