



Chocolade Mini Spool Cakes

Heerlijke mini chocolade cakes. In dit recept leggen we je eenvoudig uit hoe je deze verrukkelijke chocolade mini cakes kunt maken. Maar natuurlijk ook hoe je ze kunt decoreren.

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule Tartelette 50x15mm

SF014
13,80 €



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
8,45 €



FunCakes Deco Melts -Bleu- 250g

F25155
4,45 €

Overige benodigdheden voor 12 stuks:

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

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 de ingevette bakvorm met het beslag en bak de mini cakes in circa 15-18 minuten gaar.

Smelt de blauwe Deco Melts volgens de instructies op de verpakking. Als de Deco Melts te dik blijven, kun je een beetje cacaoboter drops of dipping aid toevoegen. Giet nu de blauwe Deco Melts over de brownies heen. Je kunt de mini cakes eventueel ook nog versieren met stukjes chocolade.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.