



Sinterklaas lollies

Wie zoet is krijgt lekkers... Hoe leuk zijn deze Sinterklaas lollies? Met deze sinterklaas uitdeellollies verwen je iedereen die lief is geweest. Dit lekkere recept van FunCakes is ontzettend simpel en leuk om te maken! De lollies zijn gemaakt van deco melts en versierd met de leukste Sinterklaas suikerdecoraties! Zodra de lollies klaar zijn kan het uitdelen beginnen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
3,56 €



FunCakes Nonpareils Rouge 80g

F51540
2,12 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Deco Melts Rouge 250g

F25130
3,56 €



FunCakes Deco Melts Bleu 250g

F25155
3,56 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Saint-Nicolas set/12

F50265
4,39 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Silikomart Bâtonnets pour Esquimaux
pk/100

S99400
2,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts Rood
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Blauw
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes Musketzaad Blauw
- FunCakes Confetti Goud
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Bakpapier
- Silikomart Ijsstokjes
- 3 magnetron bestendige schaaltes
- Bakplaat

Stap 1: Smelt de FunCakes Deco Melts

Smelt de Deco Melts op max. 500 Watt in een kom. Roer elke 15 – 20 seconden de melts goed door. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn, er mogen nog kleine stukjes zichtbaar zijn. Blijf nu goed roeren totdat de melts volledig gesmolten zijn. Herhaal dit voor alle kleuren deco melts.

Stap 2: Bereid de Sinterklaas lollies

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Vul de spuitzakken met de gesmolten melts en knip er een klein puntje af. Spuit nu doppen op het bakpapier. Leg de ijsstokjes er gelijk in en decoreer ze met de musketzaad, confetti en suikerdecoraties. Plaats de lollies 15 minuten in de koelkast om uit te harden.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes