



Valentijn Madeleines

Verras je Valentijn met deze heerlijke Valentijn madeleines, gemaakt door [@hemelssbakken](https://www.instagram.com/hemelssbakken). Deze luchtige cakejes zijn versierd met Wilton de Candy Melts, waarmee je eindeloos kunt variëren. Maak de mooiste vormpjes en figuurtjes of ga bijvoorbeeld voor voorletters om je madeleines extra persoonlijk te maken. Zo tover je elk cakeje om tot een uniek cadeautje!

Boodschappenlijstje



Wilton Candy Melts Blanc Éclatant
125g

04-0-0503
2,85 €



Wilton Candy Melts Rose 125g

04-0-0507
2,85 €



Wilton Candy Melts Rouge 125g

04-0-0508
2,85 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



Wilton Moule à Madeleines 12 cavités

02-0-0753
11,99 €



Wilton Poche à douille Featherweight
30cm

02-0-0119
7,05 €



Wilton Douilles Round #004

02-0-0297
1,65 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- ScrapCooking Mix voor Madeleines 300 g
- Wilton Candy Melts® 125g - Rood
- Wilton Candy Melts® 125g - Roze
- Wilton Candy Melts® 125g - Helder Wit
- Wilton Cake Release Spray

Benodigheden

- Wilton Madeleine Bakvorm 12-vaks
- Wilton Featherweight Decorating Bag, 30cm
- Wilton Decorating Tip #004 Rond
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

Stap 1: Bak de madeleines

Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C hetelucht).

Maak 150 g Scrapcooking Mix voor Madeleines volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spray de Wilton Madeleine Bakvorm in met de Wilton Cake Release Spray. Verdeel het beslag over de 12 madeleine vormpjes. Bak in 10-12 minuten lichtbruin en gaar.

Laat afkoelen op het Wilton Recipe Right Afkoelrek.

Stap 2: Versier met Candy Melts

Smelt de Wilton Candy Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet de drie verschillende kleuren in verschillende Wilton Decorating Bags met spuitmondje #004 van Wilton.

Teken als eerst de hartjes en streepjes (of andere figuurtjes als je wilt) op de bodem van de madeleinevormpjes. Bedek vervolgens de hele bodem van de vormpjes met een andere kleur en leg de madeleines er bovenop. Laat een uur opstijven in de koelkast.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door Wilton.