



Fairy Bread

Maak van snacktijd een magisch moment met deze vrolijke, met sprinkels versierde boterhammetjes! Gebruik je favoriete koekjesvormpjes, wat smeerbare boter en kleurrijke musketzaadjes om gewone witte boterhammen om te toveren tot iets bijzonders. Perfect voor zomerse feestjes, regenachtige middagen of gewoon als snelle, kindvriendelijke traktatie. Geen oven nodig, simpel, zoet en onweerstaanbaar leuk!

Boodschappenlijstje



FunCakes Nonpareils Shiny Disco Mix
80g

F53745
3,49 €



Wilton Set 101 Emporte-Pièces

2304-1050
11,47 €



Ingrediënten:

- FunCakes Nonpareils Shiny Disco Mix 80g
- Brood
- Boter

Benodigdheden:

- Wilton 101 Cookie Cutter Set

Stap 1: Snijd je brood in vormpjes

Snijd met de Wilton 101 Cookie Cutter Set je brood in vormpjes. Je kunt voor de bloem, ster en vlinder gaan zoals op de foto's, maar je kunt elke vorm gebruiken uit de set die je wil.

Stap 2: Boter je brood

Smeer een laagje boter op de broodjes.

Stap 3: Decoreren

Strooi de FunCakes Nonpareils Shiny Disco Mix over de broodjes. Zo simpel is het, je Fairy Bread is klaar!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.