



## Easy Bokkepootjes

Echt Hollandse koekjes: Bokkepootjes! Bak zelf deze easy bokkepootjes met het recept van DeLeukstetaartenshop.

## Boodschappenlijstje

---



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
1kg

F10500  
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
1kg

F10560  
7,95 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105  
9,95 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren
- 25 + 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- Amandelschaafsel

Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 125 ml water en zet weg. Doe 250 gram FunCakes mix voor Biscuit samen met 25 ml water en 4 eieren in een mengkom en mix dit in 8 minuten op hoge snelheid tot een glanzend beslag.

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Doe het beslag in een spuitzak met spuitmondje #2A en spuit op het bakpapier dikke strepen van ongeveer 8 cm lang. Spuit met een afstand van 1 ½ cm van elkaar. Bestrooi het beslag met amandelschaafsel en bak dit in ongeveer 10 minuten bruin. Laat afkoelen en haal daarna het bakpapier er af. Bak net zolang door tot je beslag op is.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en doe dit in een spuitzak. Spuit een laagje botercrème op een biscuit en leg een andere biscuit er op. Laat dit ongeveer 15 minuten in de koelkast opstijven. Smelt FunCakes Chocolate Melts Puur in een schaaltje in de magnetron. Dip de uiteinden van de bokkepootjes in de chocolade en laat hard worden in de koelkast.