



Milk with cookies

Zelf koekjes maken is natuurlijk het lekkerst! Er zijn vele recepten voor het maken van overheerlijke koekjes, maar wat dacht je van dit recept voor milk with cookies? Op deze manier presenteert je je koekjes op een andere manier als normaal.

Boodschappenlijstje



PartyDeco Pailles en Papier - Rose Clair
pcs/10

SPP9-081J
0,64 €



Patisse Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
4,97 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Peach 30 g

F44165
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,02 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
5,77 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g

F10140
4,21 €

Overige benodigdheden voor 30 koekjes:

- 125 gram roomboter
- 1 ei
- 60 ml water
- Glazen of flesjes melk.
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de hartjes en de bloemen uit het koekjes deeg en steek er met spuitmondje 12 een gaatje uit. Bak de koekjes in circa 12 minuten goudgeel. Laat afkoelen op een rooster.

Bereid de royal icing. Zeef 500 gram mix voor royal icing en meng dit met 60 ml water. Klop de mix en het water in circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen.

Verdeel de icing over 4 bakjes, kleur een bakje licht roze, een bakje donker roze, een bakje lila en laat de andere wit. Plaats spuitmondje 2 in een spuitzak en vul deze met een eetlepel witte icing, herhaal dit voor de andere kleuren. Verdun de rest van de icing in de bakjes met een beetje water tot ze een yoghurt dikte hebben. Vul 4 spuitzakken met deze icing.

Spuut op de koekjes een randje met de dikke icing. Doe dit in de kleur waarmee je hem ook wilt vullen. Zorg dat de icing goed aansluit op het koekje, zodat de dunne icing er niet uit kan lopen. Knip daarna een klein puntje van de spuitzakken gevuld met de dunne icing en vul de koekjes op.

Spuut op de koekjes een randje met de dikke icing in de kleur waarmee je de koekjes wilt opvullen. Zorg dat de icing goed aansluit op het koekje, zodat de dunne icing er niet uit kan lopen. Knip daarna een klein puntje van de spuitzakken gevuld met de dunne icing en vul de koekjes op.

De stipjes op de koekjes maak je van de dunne icing. Deze kun je direct aanbrengen nadat je de koekjes hebt gevuld. Wil je streepjes of stipjes op de icing? Wacht dan een uurtje voordat je deze aanbrengt op de koekjes.