



Dipped chocolate chip cookies

Chocolate chip cookies zijn altijd erg lekker en gewild. Maak ze nu nog leuker door ze te dopen in gesmolten candy melts! Dit recept van Wilton is ook erg leuk om samen met kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Anneau Ø6cm

K054013
3,19 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Lait
350g

F30140
10,29 €



FunCakes Deco Melts Saveur Caramel
250g

F25310
4,75 €



FunCakes Gouttes de Beurre de Cacao
200g

F30100
10,95 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram boter
- 1 ei
- 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. Kneed circa 50 gram chocolade chunks door het deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 1 cm dikte. Steek de koekjes uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes goed afkoelen na het bakken.

Smelt de bruine candy melts volgens de instructies op de verpakking. Als de candy melts te dik blijven, kun je een beetje cacao boter drops of dipping aid toevoegen. Gebruik de dipping tongs om de koekjes voor 2/3 in de gesmolten melts te dopen. Tik de koekjes nog even voorzichtig tegen de rand van de kom, zodat de overtollige melts er af lopen. Laat de koekjes hard worden op een met bakpapier bekleed bord of cake board voor circa 10-15 minuten.

Smelt de witte candy melts volgens de instructies op de verpakking. Kleur de witte candy melts met de candy colors in de gewenste kleuren. Gebruik opnieuw de dipping tongs om de koekjes voorzichtig in de andere kleuren candy melts te dopen. Laat ze daarna hard worden op het bord voor circa 3-5 minuten.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton. 