



Cupcake Cake Pops

Maak heerlijke cupcakes op een stokje! Volg het recept voor cake pops cupcakes en laat je creativiteit de vrije loop. Het cupcake figuurtje maak je eenvoudig met behulp van de cupcake pop mold. Doop de cakepops in de twee kleuren candy dips en versier ze naar hartenlust met diverse soorten strooisels.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,39 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mini Confettis Carnaval 60g

F52005
3,55 €



FunCakes Cœurs Rose Blanc 60g

F52025
3,55 €

Overige benodigdheden:

- Eierdoos

Bak van de FunCakes mix voor Cupcakes een cake, volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking. Verkruiemel de cake in een kom nadat deze is afgekoeld. Voeg hier 100 gram decorator icing of botercrème aan toe en roer het goed door. Vorm hier van balletjes van 30 gram en laat deze een half uurje opstijven in de koelkast.

Maak van de balletjes kleine cupcake vormpjes.

Smelt de bruine candy dip op de laagste stand in de magnetron. Doop de onderkant van de cupcakes in de gesmolten candy dips. Duw daarna het stokje zo ver mogelijk in de cupcake en laat de overtollige candy dips er afdruipe. Laat de cupcake met de bruine candy dips stollen, in een met huishoudfolie beklede eierdoos.

Smelt de witte candy dip en dip de bovenkant van de cupcakes er in. Laat ook hier de overtollige candy dips er afdruipe en laat ze stollen. Strooi de confetti of de hartjes er over heen als de candy dip nog zacht is.

De cakepops zijn, mits koel bewaard, 3 tot 4 dagen houdbaar.