



Baby girl koekjes

Op zoek naar een originele traktatie voor een babyshower? Maak dan deze prachtige baby girl koekjes met de FunCakes mix voor cookies. Versier de koekjes na het bakken met ovaal van fondant in de kleuren roze en bruin. Maak deze prachtige meisjes koekjes helemaal af met schattige roze en bruine voetjes.

Boodschappenlijstje



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
15cm

PP85
4,75 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
6,79 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown
250g

F20150
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink
250g

F20190
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram Boter
- 1 Ei
- 40ml Water
- Poedersuiker

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 150 g (room)boter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met behulp van de gekartelde kant van de uitsteker. Leg de koekjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel.

Decoreer het koekje met bruine of roze fondant. Kneed de fondant goed door en rol het uit op een beetje poedersuiker tot een plak van circa 3 mm. Steek er met de gekartelde kant van de uitsteker ovalen uit en plak deze met een beetje eetbare lijm op de koekjes. Steek vervolgens voetjes uit de fondant en plak deze op de koekjes.