



KNUTSELIDEE

N°104.417 - RECEPT MINI CHOCOLADE

Recept

Aduis.

Mini chocolade tulbandjes

Materialen:

- ♥ SILICONEN BAKVORM
- ♥ MIXER
- ♥ PENSEEL
- ♥ KOM
- ♥ ZEEF
- ♥ OVEN

Deze mini chocolade tulbandjes zijn een topper!

Ingrediënten voor 6 personen:

2 EIEREN
80 GR. SUIKER
1 THEELEPEL VANILLESUIKER
90 GR. TARWEBLOEM
1/2 THEELEPEL BAKPOEDER
2 EETLEPELS CACAOPOEDER
50 GR. BOTER

Werkwijze:

1.

Laat de boter smelten en laat het daarna afkoelen. Verwarm de oven voor tot 180 °C en vet de siliconen bakvorm licht in. Klop de eieren schuimig. Roer daarna de suiker en vanillesuiker erdoor. Meng de bloem met het bakpoeder en de cacao, zeef het over de eiermassa en meng het geheel goed. Voeg vervolgens de gesmolten boter toe.



4.

Laat ze iets afkoelen en serveer ze met slagroom en poedersuiker.



2.

Tip:
Vul de tulbandjes met warme chocoladesaus.

Vul het deeg in een spuitzak en vul daarna de siliconenvormen.

3.

Bak de tulbandjes ca. 10 minuten in de oven.



GOOD LUCK!



KNUTSELIDEE

N°104.417 - RECEPT MINI CHOCOLADE

BENODIGDE TIJD: ca. 30 min

MOEILIKHEIDSGRAAD: gemakkelijk

