

## Halloween Cookies

### Image



## Halloween Cookies

Heerlijke spooky cookies met botercrème en Souplesse!

180°C

16 min

17 stuks

### Ingrediënten

## Cookie:

1000 g Dawn American Cookie Mix Chocolade

170 g Boter

80 g Water

150 g Chocolate chunks

## Botercrème:

110 g Dawn Crème au Beurre

110 g Suiker

250 g Water

250 g Boter

45 g Dawn Compound Bosbes of Sinaasappel

Kleurstof Oranje of Paars

## Afwerking:

Souplesse blueberry

Souplesse Pistache

Souplesse sinaasappel

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Cookie:

1. **Cookie Mix**, boter en water mengen met een vlinder in de laagste versnelling tot een homogene massa.
2. Als laatste de chocolate chunks toevoegen.
3. Pil rollen van 7 cm Ø, daarna koelen.
4. Snijd plakken van 2 cm dikte (ca. 80 g).
5. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 16 minuten en vries in.

### Botercrème:

1. **Crème au Beurre**, suiker en water 10 minuten weken.

2. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid.
3. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.
4. Klop de laatste 5 minuten de **Compound** en **kleurstof** mee.

### Afwerking:

1. **Souplesse** opwarmen tot 40°C.
2. Cookies doorhalen en sprinkels opstrooien.
3. Doppin crème opspuiten en afwerken naar wens.

### Image



### Image





**Image**

