

Penaltystippen

Image



Penaltystippen

Met deze heerlijke penaltystippen kan je de spanning tijdens de penalties perfect weg eten!

ca. 180°C

ca. 16 min

70 stuks

Ingrediënten

Koeken:

2.000 gram Damco compleet kanopoeder
750 gram Boter of margarine
125 gram Heel ei
25 gram Water

Vulling:

2.100 gram Damco amandelspijs KK
500 gram Confru oranjesnippers
100 gram Water

Overig:

Frucaps caramelvulling
Souplesse neutraal

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

Werkwijze koeken:

1. Draai **Damco compleet kanopoeder** en boter (of margarine) in de kruim en voeg dan het ei en water toe.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen.

Werkwijze vulling:

1. Draai van alle ingrediënten een gladde spuitspijs.

Opbouw:

1. Rol het deeg uit op 3 mm dikte en steek een plakje uit dat 2 cm groter is dan een rondo-ring.
2. Vouw het plakje in de ring en spuit hier een dubbele cirkel van de spuitspijs op.

3. Vul het gat in het midden met **Frucaps caramelvulling**.
4. Leg hier een uitgestoken plakje deeg op dat net zo groot als de ring is.
5. De koeken hoeven niet gestreken te worden.
6. Na het bakken gelijk lossen en af laten koelen.
7. Zodra de koeken afgekoeld zijn, door de **Souplesse neutraal** (verwarmen tot 40°C) halen en afwerken naar eigen inzicht.

Image

