

Fun cookies

Image



Fun cookies

Heerlijke koeken, gevuld met verschillende vullingen en afgewerkt met Souplesse!

ca. 220°C

ca. 10 min

30 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder
600 gram Boter
125 gram Witte basterdsuiker
30 gram Heel ei
60 gram Water
200 gram Notenmix
200 gram Witte chocolade chunks

Vulling 1:

200 gram Frucaps lemoncurd
200 gram Witte choco-pasta

Vulling 2:

200 gram Frucaps aardbeinvulling
200 gram Witte choco-pasta

Vulling 3:

200 gram Frucaps frambozenvulling

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

Werkwijze deeg:

1. Draai de boter zacht met de deeghaak.
2. Voeg **Damco compleet kanopoeder** en basterdsuiker toe en draai in de kruim. Vervolgens de rest van de ingredienten toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten.

4. Deeg verdelen in stukjes van 80 gram en deze plaatsen in een bakring van 5 cm Ø.
5. Lichtjes aandrukken en bakken.

Werkwijze vulling:

1. Na het bakken de vullingen gelijk in de koek spuiten, ongeveer 40 gram per koek.
2. De koeken iets laten afkoelen en vervolgens de ringen lossen.
3. Daarna de koek verder laten afkoelen.

Afwerking:

1. Koeken afwerken naar eigen inzicht met verschillende kleuren **Souplesse** en decoratie.

Image



Image



Image

