



## Roombroodjes

Loopt het water jou ook in de mond bij het zien van deze roombroodjes? In dit super makkelijke recept leggen wij jou uit hoe je deze roombroodjes gemakkelijk zelf thuis kan maken. De roombroodjes zijn binnen een handomdraai klaar en je hebt er maar een paar ingrediënten voor nodig. Voor welke gelegenheid ga jij ze maken?

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor  
Bontbakkersroom 1kg

F10530  
€ 10,25



FunCakes Sneeuwsuiker 150g

F54640  
€ 4,45



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120  
€ 4,19

## **Ingrediënten voor Roombroodjes**

- 300 gr FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Sneeuwsuiker
- 750 ml water
- 6-8 witte puntjes

## **Overige benodigheden voor Roombroodjes**

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken 46 cm
- Wilton Smitmondje #1M Open Star

## **Stap 1: Bereid de Banketbakkersroom voor de Roombroodjes**

Maak de 300 gr FunCakes Banketbakkersroom aan met 750 ml water en klop dit geheel in ca. 5 minuten op tot een gladde massa. Laat de banketbakkersroom vervolgens 15 minuten opstijven in de koelkast.

## **Stap 2: Vul de Roombroodjes met Banketbakkersroom en maak af**

Schep de banketbakkersroom in een spuitzak met #1M en snijd de witte puntjes in de lengte boven op in.

Spuit de banketbakkersroom met een draaiende beweging royaal in de broodjes en strooi er FunCakes sneeuwsuiker overheen.