



Pringles Gedipt in Deco Melts

Pringles met een heerlijke twist! Wij onthullen hier een verrassend geheim, die wij met iedereen willen delen! Dip je Pringles chips in smaakvolle Deco Melts en heb in een handomdraai een perfecte snack. Experimenteer met smaken, van zoute karamel tot een pittige zoetheid. Vertrouw ons, het is het proberen echt waard!

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Yoghurtsmaak
250g

F25305
€ 3,67



FunCakes Deco Melts
Frambozensmaak 250g

F25315
€ 3,67



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Deco Melts Toffeesmaak
250g

F25310
€ 3,67



FunCakes Nonpareils Pastel 80g

F51630
€ 2,12



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts - Mangosmaak
- FunCakes Deco Melts - Toffeesmaak
- FunCakes Deco Melts - Frambozensmaak
- FunCakes Deco Melts - Yoghurt Smaak
- FunCakes Musketzaad Pastel
- Pringles Hot & Spicy
- Pringles Original
- Pringles Salt & Vinegar
- Pringles Sour Cream & Onion
- Grof zout

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 30 cm
- Patisse Bakpapier Vellen

Stap 1: Smelt de Deco Melts

Verwarm de FunCakes Deco Melts zoals is aangegeven op de verpakking in de magnetron. Gebruik de combinaties van chips en FunCakes Deco Melts zoals hieronder beschreven.

- Pringles Hot & Spicy + Mango Deco Melts + Yoghurt Deco Melts
- Pringles Original + Toffee Deco Melts + Grof zout
- Pringles Salt & Vinegar + Frambozen Deco Melts
- Pringles Sour Cream & Onion + Yoghurt Deco Melts + FunCakes Musketzaad Pastel

Stap 2: Begin met dippen!

Dip de chips in de gesmolten Deco Melts en leg ze daarna op een bakplaat bekleed met bakpapier. Strooi direct musketzaad op de chips en laat 5 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de gedipte chips

Doe de gesmolten Deco Melts met Yoghurt smaak in een spuitzak en drizzle dit over de mango deco melts chips. Sprinkle daarna grof zout over de toffee Deco Melts chips.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Pringles Gedipt in Deco Melts als traktatie!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.