



Valentine Fortune Cookies

Met deze Valentijns gelukskoekjes kan je op een leuke manier een lieve en persoonlijke boodschap delen. Tijdens het bakken kan je een persoonlijke boodschap toevoegen in de koekjes. Als ze klaar zijn kan je ze nog versieren met Candy Melts en sprinkles. Geef de koekjes cadeau voor Valentijnsdag of geniet er zelf van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
60 g

F52065
€ 3,39



FunCakes Sugar Strands Rood 80 g

F53595
€ 2,79



Wilton Candy Melts® 125g - Lichte
Cacao

04-0-0505
€ 2,75



Wilton Decorating Tip #2 Round
Carded

02-0-0147
€ 1,55



FunCakes Glutenvrije Musketzaad Baby
Roze Mix 80 g

F53200
€ 2,75



Wilton Candy Melts® 125g - Roze

04-0-0507
€ 2,75



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



Wilton Recipe Right® 6 Cup Jumbo
Muffin Pan

03-3119
€ 10,29

Ingrediënten

- 32 g ongebleekt tarwebloem
- 50 g kristalsuiker
- ½ tl. maïzena
- Snufje zout
- 1 eiwit op kamertemperatuur
- 1/8 tl. amandelextract
- 1/8 tl. vanille-extract
- 1 el. Water (voeg meer toe indien nodig)
- Bakspray of boter
- Wilton Candy Melts ® 125 g - Roze
- Wilton Candy Melts ® 125 g - Lichte Cacao
- FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood 60 g
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Baby Roze Mix 80 g
- FunCakes Sugar Strands Rood 80 g

Benodigheden

- 2 bakplaten
- 12 strookjes papier (6,5 cm lang en 1,5 cm breed) met een persoonlijke boodschap
- 2 mengkommen
- Zeef
- Garde
- Eetlepel
- Spatel
- Bakpapier
- Mok
- Wilton Recipe Right ® 6 Cup Jumbo Muffin Pan
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Decoration Tip #002 Round Carded

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 165 °C. Vet twee bakplaten in met bakspray of boter. Schrijf of print 12 gelukwensen op strookjes papier van 6,5 x 1,5 cm.

Stap 2: Maak het beslag

Zeef de bloem, suiker, maïzena en zout samen in een kom. Roer met een garde totdat dit goed gemengd is. Klop in een andere kom het eiwit, amandelextract en vanille-extract tot het schuimt (niet stijf). Voeg het eiwitmengsel en het water toe aan de kom met het bloemmengsel. Roer dit tot een glad beslag. Als het te dik is kan je nog een halve tot een hele eetlepel toevoegen aan het mengsel. Zorg dat het beslag uiteindelijk dun genoeg is om uit te smeren.

Stap 3: Bak de koekjes

Schep twee porties beslag (1/2 eetlepel) op de bakplaat met een afstand van minstens 10 cm uit elkaar. Gebruik de achterkant van de lepel om het beslag uit te smeren tot cirkels van 7,5 tot 9 cm doorsnee. Let op: bak niet meer dan twee porties tegelijk, omdat je ze heet moet vormen en de koekjes anders te hard worden. Bak de koekjes in 5-7 minuten goudbruin gaar aan de randen.

Stap 4: Vorm de koekjes

Haal de bakplaat uit de oven. Gebruik een spatel om de koekjes om te draaien. Leg in het midden een persoonlijk papiertje en vouw het koekje dubbel over het papiertje. Druk de randen samen. Pak vervolgens de mok erbij en vouw het koekje hier omheen. Leg het gevormde koekje vervolgens in de muffinvorm om af te laten koelen. Herhaal dit met het tweede koekje. Herhaal dit bak- en vormproces tot al het beslag op is.

Stap 5: Laat volledig afkoelen

Laat alle koekjes volledig afkoelen, zo worden ze lekker krokant.

Stap 6: Decoreren

Smelt de Wilton Candy Melts ® 125 g Roze en Lichte Cacao zoals beschreven op de verpakking. Dip de koekjes voor de helft in Candy Melts, strooi sprinkles eroverheen en laat ze uitharden op bakpapier. Voor extra versiering kan je de Wilton Disposable Decorating Bags 30cm gebruiken in combinatie met de Wilton Decoration Tip #002 Round Carded. Vul de spuitzak met Candy Melts en maak dunne lijntjes. Laat het vervolgens helemaal afkoelen en bewaar de koekjes in een luchtdichte trommel op een koele, droge plek.

Stap 7: Geniet van de Valentine fortune cookies of geef ze aan jouw valentijn!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.