

Spritsen met chocolade

Heerlijke chocolade spritsen maak je eenvoudig zelf met dit lekkere FunCakes recept!

Boodschappenlijstje



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 2,97



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105
€ 9,13



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 4,06

Overige benodigdheden:

- 100 gram zachte roomboter
- 2 eidooiers
- 125 gram bloem
- Eventueel wat melk

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160 °C).

Klop de boter en 40 gram suikerbakkerspoeder met de mixer romig. Voeg de eidooiers en 1,5 theelepel vanille smaakstof toe tot het ei geheel is opgenomen. Zeef de bloem boven het mengsel en roer het tot een glad beslag. Als het beslag nog wat te dik is, voeg dan een beetje melk toe.

Schep het mengsel in een spuitzak met kartelmondje en spuit hiermee de koekjes in langwerpige stroken. Bak de spritsen in 12 minuten gaar.

Doe 100 gram pure chocolade melts in een plastic of glazen kom. Plaats deze kom in de magnetron en smelt de melts op maximaal vermogen (± 800 Watt). Haal de chocolade elke 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer het goed door zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is; kleine stukjes chocolade mogen nog zichtbaar zijn. Stop met verwarmen en roer de chocolade goed door tot alle stukjes chocolade opgelost zijn en een gelijkmatige chocolademassa is verkregen.

Doop de spritsen voor de helft in de chocolade en laat de chocolade drogen.

Aantal koekjes:
10 koekjes.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.