

Confetti Cake Batter Cookies

Niets is zo feestelijk als deze Confetti Cake Batter Cookies! Geef een leuke twist aan een eenvoudig recept en maak deze koekjes. Versier de koekjes naar eigen wens, wat extra sprinkles bovenop en het feest is compleet!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,55



Wilton Icing Color Roze 28g

04-0-0033
€ 2,38



Crisco Shortening Plantaardig Vet 450g

23913
€ 9,87

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
- 2 eieren
- 240 g boter (op kamertemperatuur)
- 3 eetlepels gekleurde sprinkles naar keuze
- Crisco Shortening 450 g
- 1 el. vanille-extract
- 400 g poedersuiker
- 2 tl. melk
- Wilton Icing Color – Pink – 28 g

Benodigdheden

- Bakplaat
- Bakpapier
- Mengkom
- Mixer
- Spatel

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 165°C en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Maak het deeg

Meng in de mengkom 425 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe, eieren, 120 g boter en 2 eetlepels sprinkles tot alles goed gemengd is. Schep met een eetlepel hoopjes deeg op de bakplaat. Zet de

bakplaat voor 15 minuten in de vriezer. Rol daarna elk hoopje tot een bolletje en leg ze 5 cm uit elkaar op de bakplaat.

Stap 3: Bak de koekjes

Bak de koekjes 16-18 minuten of totdat het midden stevig aanvoelt. Laat de koekjes dan 2 minuten afkoelen en verplaats ze vervolgens naar een rooster om ze verder af te laten koelen.

Stap 4: Maak de topping

Klop met een mixer boter en 115 g Cresco Shortening zacht en luchtig. Voeg de vanille-extract toe en voeg al roerend, beetje bij beetje, de poedersuiker toe. Doe dit op middelhoge snelheid en schraap regelmatig de zijkanten schoon. Als alle poedersuiker in het mengsel zit, dan zou het droog kunnen lijken. Voeg dan rustig de melk en kleurstof toe en klop tot de topping luchtig en smeerbaar is.

Stap 5: Decoreren

Spuit de topping op de koekjes en strooi de resterende sprinkles eroverheen.

Stap 6: Het feest kan beginnen nu de koekjes klaar zijn! Geniet van je Confetti Cake Batter Cookies.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.