

Macaron kikkers op een stokje

Deze macarons zijn versierd als kikker, prik ze op een stokje en je hebt een leuke traktatie gemaakt! In dit recept leer je hoe je de macarons maakt.

Boodschappenlijstje



PME Lollystokjes 20cm pk/25

LS173
€ 2,94



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 2,97



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,67



FunCakes Colour Dust Soft Pink

F45210
€ 3,21



Silikomart Siliconen Mat Wonder Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A

€ 14,34



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155

€ 3,35



FunCakes Food Pen Zwart

F45500

€ 2,99

Overige materialen:

- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- Bakplaat

Klop 300 gram FunCakes mix voor Macarons met 70 gram eiwit in 4 minuten op middelhoge snelheid tot een glad beslag. Voeg de kleurstof toe aan het beslag en doe dit in een spuitzak met spuitmond 12. Plaats de macaronmat op een bakplaat en spuit doppen op de mat. Tik de bakplaat met de macaronmat een paar keer op tafel en laat dit minimaal 2 uur drogen aan de lucht. Verwarm vervolgens de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C) en bak de macarons 15 minuten. Laat ze op de mat afkoelen voor ze er af te halen.

Maak ondertussen 125 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking of in dit basisrecept. Kleur de botercrème groen met de kleurstof en vul hiermee een spuitzak.

Teken met de eetbare stift een mond en neusgaten op de helft van de macarons en geef er een aantal een blush met de dust. Knip het puntje van de spuitzak af en vul de helft van de macarons zonder gezicht met botercrème. Leg hier een stokje op en dek deze af macarons met gezicht. Zet daarna de oogjes erop en plaats ze daarna in de koelkast om op te stijven.

Aantal macarons:

20-22 stuks.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes