Halloween Rice Krispie Treats

Maak spooky Rice Krispie treats voor Halloween om dit griezelige feest te vieren! De traktaties zijn supermakkelijk om te maken en perfect als activiteit met kinderen. Met het recept van Colour Mill ben jij helemaal klaar voor trick-or-treating!

Boodschappenlijstje

Colour Mill Oil Blend Lavender 20 ml

CMO20LAV
€ 5,52

Colour Mill Oil Blend Baby Pink 20 ml

CMO20BPK
€ 5,52

FunCakes Deco Melts -Wit- 250g

F25110
€ 3,78

Wilton Large Candy Eyeballs 57g

129001709
€ 3,79

Ingrediënten

- Rice crispy treats 10-12 stuks
- Colour Mill Oil Blend Lavender
- Colour Mill Oil Blend Baby Pink
- Wilton Large Candy Eyeballs
- FunCakes Deco Melts -Wit-

Benodigdheden

- Spuitzak

Stap 1: Zet de Rice Krispie treats klaar

Leg de Rice Krispie treats op een plaat, half bekleed met bakpapier of een siliconenmatje.

Stap 2: Kleur de Deco Melts

Verdeel de witte Deco Melts in twee verschillende kommen en smelt deze zoals aangegeven op de verpakking. Eenmaal volledig gesmolten voeg je een paar druppels Colour Mill Lavender toe aan de ene kom en een paar druppels Colour Mill Baby Pink aan de andere kom. Meng tot de kleur volledig is opgenomen. Doe daarna elke kleur in een spuitzak.

Stap 3: Begin met decoreren

Spuit de gesmolten chocolade in een zigzagbeweging over de Rice Krispies. Voeg ogen toe. Herhaal en wissel de kleuren af voor de Rice Krispies.

Stap 4: Laat de Rice Krispie treats uitharden

Zodra ze allemaal bedekt zijn met chocolade, zet je het dienblad 5-10 minuten in de koelkast zodat ze volledig uitharden.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Rice Krispie Treats voor Halloween!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.