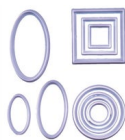


Ooit gescrabbeld met koekjes? Dat kan met deze koekjes. Eerst lekker bakken, dan lekker spelen en daarna lekker smullen!

CUTALP1
€ 5,99



CUTGEO
€ 6,99



P01733
€ 3,85



RD9340
€ 4,79



F20120
€ 2,85



F44105
€ 3,55



F10110
€ 4,75



F10140
€ 4,95



F85110
€ 3,79

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 150 gram ongezouten roomboter
- 60 ml water
- Plastic folie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de FunCakes Mix voor Cookies zoals aangegeven op de verpakking en leg het in plastic folie een uur in de koelkast. Kneed het daarna weer soepel en rol het uit op een met Magic Roll-out Powder bestoven werkblad tot 2 à 3 mm dikte. Steek hier de vierkantjes uit, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten bruin en gaar. Gebruik al het deeg voor de koekjes. Maak nu de 500 gram FunCakes Mix voor Royal Icing volgens de aanwijzingen op de verpakking en kleur het grijs met wat zwarte kleurstof. Vervolgens maak je de icing dunner met een beetje water. Voeg steeds een klein beetje toe en roer door totdat het de dikte heeft van yoghurt. Doe dit in een spuitzak, knip er een klein puntje vanaf en glazuur de koekjes hiermee. Laat vervolgens goed drogen. Rol de rode fondant flinterdun uit, snijd het in vierkantjes en haal met de Alphabet Tappits letters uit elk vierkantje. Plak met een beetje eetbare lijm de lettertjes op de koekjes.