## Valentijnskoekjes met Royal Icing

Deel deze indrukwekkende koekjes uit tijdens Valentijnsdag aan familie, vrienden en collega’s. De koekjes zijn eenvoudig om te maken en gemakkelijk te decoreren met royal icing hartjes. Perfect om je geliefden te verwennen!

## Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75

FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95

FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65

FunCakes Food Colour Gel Old Rose 30g

F44210
€ 3,65

Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm pk/12

03-3111

€ 6,05

Wilton Spuitmondje Petal #102

02-0-0134

€ 1,69

Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733

€ 3,95

Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136

€ 6,85

Wilton Koekjesuitsteker Metalen Nesting Hartjes set/4

02-0-0429

€ 5,65

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oud Roze
- 150 g (room)boter
- 1 ei (ca. 50 g)
- 55 ml water

## Benodigdheden

- Wilton Metalen Koekjes Uitsteker Nesting Hart Set/4
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- 4 x Wilton Spuitmondje #102 Petal
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- Wilton Rolstok 50cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
- Plastic folie

## Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het koekjesdeeg in een stuk plasticfolie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

## Stap 2: Maak de royal icing

Maak 450 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking.

Verdeel de royal icing over verschillende schaaltjes en kleur deze met de eetbare kleurstof in verschillende kleuren roze. Plaats de icing in verschillende spuitzakken met het spuitmondje #102.

## Stap 3: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).  Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met de grootste hartjes uitsteker en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel.

## Stap 4: Decoreer de koekjes

Spuit met het de royal icing en het spuitmondje #102 V-vormige groepjes van twee bloemblaadjes, één van links en één van rechts, om een rij bloemblaadjes in afwisselende kleuren te maken. Herhaal dit met de tweede rij tussen de bloemblaadjes van de eerste rij. Blijf het patroon herhalen tot de koekjes bedekt zijn.

## Stap 5: Verspreid de liefde door deze heerlijke koekjes uit te delen!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.*