



Warme Choco Sticks

Met deze zelfgemaakte hot choco spoons maak jij je warme chocomelk nog specialer! Ze zien er niet alleen superleuk uit, maar zijn ook heel makkelijk om te maken. Met dit recept kun je het perfecte cadeau maken voor de feestdagen of gewoon als traktatie tijdens de koude dagen. Decoreer hoe jij ze wilt en maak van je chocomelk een waar feest!

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts - Donkere
Chocosmaak - 250g

F25340
€ 3,83



FunCakes Musketzaad Zilver-Wit 80 g

F51550
€ 2,65



FunCakes Suikerdecoratie Kerstman
Set/12

F50300
€ 4,79



FunCakes Parchment Paper Sheets
25x25 cm pk/50

F83460
€ 3,95



Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden
Handle 19,5x2,4 cm

DRO1638
€ 3,49



FunCakes Micro Marshmallows 50 g

F51105
€ 2,85



FunCakes Musketzaad Christmas 80 g

F51620
€ 2,65



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Siliconen Traktatie Mould Hart

03-0-0141
€ 12,15

Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts Donkere Chocosmaak 400 g
- FunCakes Musketzaad Christmas
- FunCakes Musketzaad Zilver Wit
- FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis Set/12
- FunCakes Micro Marshmallows
- Suikerstokjes

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Bakpapier Vellen 25x25 cm
- Wilton Siliconen Traktatie Mould Hart
- Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 19,5x2,4 cm

Stap 1: Smelt de Deco Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts Donkere Chocosmaak volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron.

Stap 2: Maak de choco sticks

Smeer de binnenkant van de hartjes mal hiermee in en laat opstijven in de koelkast. Herhaal dit 3x om een stevige laag te krijgen. Laat de deco melts afkoelen tot het pastadikte heeft gekregen en doe het dan in een spuitzak. Knip er een puntje af en vul de holtes hiermee op. Steek er een candy cane in en strooi rondom wat FunCakes Micro Marshmallows. Laat opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de choco sticks

Smelt de deco melts die over zijn weer even in de magnetron tot het weer goed vloeibaar is. Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Doe de twee soorten musketzaad in bakjes.

Haal de hartjes voorzichtig uit de mal en dip de onderkant in de gesmolten deco melts. Dip dit direct in de musketzaadjes en zet rechtop op het bakpapier en laat drogen. (dit gaat snel omdat het een dun laagje is en de hartjes uit de koelkast komen).

Plak de FunCakes Suikerdecoratie met een beetje gesmolten melts op de candy cane.

Stap 4: Geniet van een heerlijke chocomelk tijdens de feestdagen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.