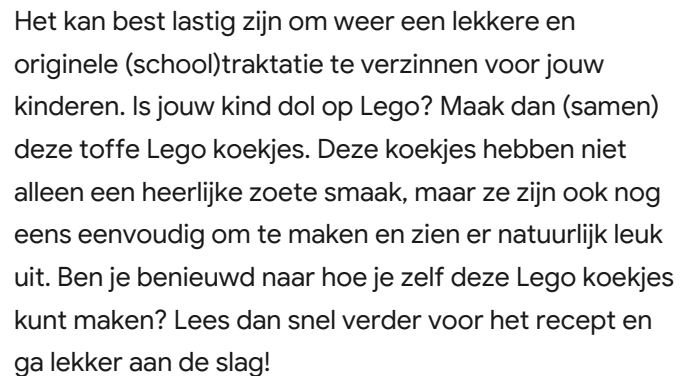




⌚ ± 1.5 uur

 ± 25 uur

 6 personen



- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- 450 gram Molen de Hoop Zeeuwse bloem;
- 200 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Super Rood;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Donker Groen;
- PME Uitstekerset Vierkant set/6;
- Spuitzakjes;
- Bakpapier;
- Plasticfolie;
- Rolstok.

- 250 gram ongezoeten roomboter;





écht alles om te bakken

1. Mix de Royal Icing-mix en het water door elkaar heen.
2. Voeg eventueel nog druppelsgewijs water toe.
Tip! De icing is goed als je stopt met roeren in de bak en de bovenkant van de icing na 15 seconden helemaal glad is.
3. Kleur de icing in de verschillende kleuren die bij de Skittles passen.
Tip! Voeg een paar druppels gele kleurstof aan de groene icing toe om een felgroene kleur te krijgen.
4. Doe de icing in de spuitzakken en knip de uiteindes van de zakken af.
5. Spuit een randje op de koekjes en vul de binnenkant op met de icing.
6. Maak de icing eventueel glad met een prikker.
7. Leg 8 Skittles in dezelfde kleur op het koekje.
8. Laat de icing 24 uur aan de lucht drogen.





Bekijk ook eens onze andere koek recepten!

Deel jouw lego koekjes met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel 35gr (Art.nr.: BNC00192)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Super Rood 35gr (Art.nr.: BNC00196)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Donker Groen 35gr (Art.nr.: BNC00205)
- 1 x PME Uitstekerset Vierkant set/6 (Art.nr.: PNS4)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)

