

Oreo koekjes voor Valentijnsdag recept

 ± 0.5 uur

 ± 4 uur

 6 personen



Ben jij op zoek naar een makkelijke en leuke snack voor Valentijnsdag? Dan is wellicht dit recept voor schattige Oreo koekjes voor Valentijnsdag wel wat voor jou. Dit zijn Oreo koekjes die ondergedompeld zijn in heerlijke chocolade en versierd met drip en romantische sprinkels. Deze lekkernijen zijn gemakkelijk te maken en staan ook nog eens enorm leuk op tafel tijdens Valentijnsdag. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze romantische Oreo koekjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Oreo koekjes voor Valentijnsdag recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 350 gram Callebaut callets Wit;
- Colour Mill Kleurstof Red (op oliebasis);
- Colour Mill Kleurstof Candy (op oliebasis);
- Chocolademal Oreo (6x) Ø53x17mm;
- Sprinkles Be Mine;
- Culpitt Suikerdecoratie roze mini hartjes en bloemen;
- BrandNewCake Kleurpoeder Spray Goud;
- 2 Spuitzakken;
- 2x BrandNewCake Spuitmondje Glad #2.

Overige benodigdheden:

- 6 Oreo koekjes.

Recept

1. Smelt 250 gram witte chocolade au bain-marie.





-



Vind jij net als wij oreo's onwijs lekker? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij op onze blog nog een aantal andere recepten hebben staan waarin we deze populaire chocoladekoekjes hebben verwerkt. Wat dacht je bijvoorbeeld van een heerlijke [Oreo cheesecake](#) of een lekkere [een oreo slof](#)? Ben je op zoek naar een makkelijk recept met deze koekjes? Dan moet je echt eens dit [recept voor Oreo fudge](#) proberen! Het voordeel van deze snack is dat je hier geen oven voor nodig hebt en dat kan soms ideaal zijn. Met ons [Oreo mugcake recept](#) heb je in een handomdraai een heerlijke mugcake op tafel staan. Een mugcake is letterlijk een cake in een mok. Je hebt er maar een aantal ingrediënten voor nodig en het hoeft slechts een paar minuten in de magnetron. Ideaal toch? [Bekijk al onze recepten met Oreo koekjes hier!](#)

Als je lekker wilt gaan bakken voor Valentijnsdag, heb je natuurlijk wel een aantal ingrediënten en/of benodigdheden in dat thema nodig. In onze webshop vind je een groot assortiment in het thema Valentijnsdag, waarmee je zeker weten uit de voeten komt. Van prachtige hartvormige bonbonvormen tot romantische sprinkles. En van chocolade tot aan lekkere Red Velvet Cake-mixen. Bij ons vind je het allemaal. [Bekijk ons Valentijns Assortiment hier!](#)

Heb jij met dit recept Oreo koekjes voor Valentijnsdag gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de koeken zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de koekjes te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

- 1 x Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 2 x BrandNewCake Smitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Red 20ml (Art.nr.: CMO20RED)
- 1 x Sprinkles Be Mine 90g (Art.nr.: BS003)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Chocolademal Oreo (6x) Ø53x17mm (Art.nr.: DZ001)
- 1 x Culpitt Suikerdecoratie roze minihartjes en bloemen, 24st (Art.nr.: 307)
- 1 x BrandNewCake Kleurpoeder Spray Goud 10g (Art.nr.: BNC00493)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Candy 20ml (Art.nr.: EUO20CAN)

