

Valentijnsdag truffels recept

 ± 1 uur

 ± 30 uur

 14 personen



Truffels zijn lekkernijen die erg simpel en leuk zijn om te maken. Voor Valentijnsdag besloten wij deze schattige Valentijnsdag truffels te maken. De truffels zijn gevuld met Oreo koekjes en omhuld met heerlijk laagje ruby chocolade. Om de truffels nog wat romantischer te maken, kun je ervoor kiezen om er nog wat sprinkles in het thema Valentijnsdag op te doen. Het is ook een erg leuk idee om de truffels in een leuk doosje te doen en dan cadeau te geven aan jouw geliefde. Zo heb je in een handomdraai een enorm leuk en persoonlijk cadeautje voor je lief gemaakt. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze Valentijnsdag truffels kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Valentijnsdag truffels recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 150 gram Callebaut Chocolade Callets Ruby;
- 50 gram Callebaut Chocolade Callets Wit;
- BrandNewCake Kleurpoeder Spray Goud;
- BrandNewCake Confetti Hartjes mix;
- Sprinkles Be Mine;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 100 gram monchou;
- 200 gram Oreo koekjes.

Recept

1. Verkruiemel de Oreo koekjes, totdat ze helemaal fijn zijn.

Tip! Dit gaat makkelijk in een keukenmachine





-



écht alles om te bakken

je de truffels in een afgesloten bakje doet en in de koelkast bewaart. Als je dat doet, blijven de truffels ongeveer 4 à 5 dagen goed. Je kunt deze snacks ook heel goed in de vriezer bewaren. Het is dan wel belangrijk dat je ze in een diepvrieszakje doet. In de vriezer blijven ze tot wel 3 maanden goed.

Deel jouw zelfgemaakte Valentijnsdag truffels met ons!

Heb jij met dit recept zelf Valentijnsdag truffels gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze 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!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-EO-D94)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Confetti Hartjes mix 60gr. (Art.nr.: BNC00041)
- 1 x Sprinkles Be Mine 90g (Art.nr.: BS003)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Ruby (RB1) 400g (Art.nr.: CHR-R36RB12-EO-D94)
- 1 x BrandNewCake Kleurpoeder Spray Goud 10g (Art.nr.: BNC00493)

