



GEK OP CAKE POPS!

NODIG (20 CAKE POPS):

100 gram roomboter
100 gram kristalsuiker
7 gram vanillesuiker
2 eieren
100 gram zelfrijzend
bakmeel
snufje zout
100 gram pure chocolade
100 gram witte chocolade
decoratiestrooisels

20 lolly stokjes
siliconen cake pop vorm



DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Mix de boter met de kristalsuiker en de vanillesuiker tot een romig mengsel. Klop dan de eieren er doorheen. Voeg een snufje zout toe en een deel van het meel. Mix verder tot het meel is opgenomen en voeg zo steeds wat meel bij het mengsel tot het op is.
3. Schep het cakebeslag in de cake pop vorm en zet de deksel er op (de deksel is de kant met de gaatjes).
4. Bak de cake pops 20 minuten in de oven. Controleer op gaarheid door er met een stokje in te prikken. Laat de cake pops afkoelen.
5. Smelt de 2 soorten chocolade apart van elkaar au bain-marie. Dip de lolly stokjes in de chocolade en steek ze met de chocolade kant in de cakepops. Wacht tot dat de chocolade in de cake pop hard is, zodat het stokje goed vast zit.
6. Dip de cake pops in de chocolade en versier ze met de decoratiestrooisels.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU