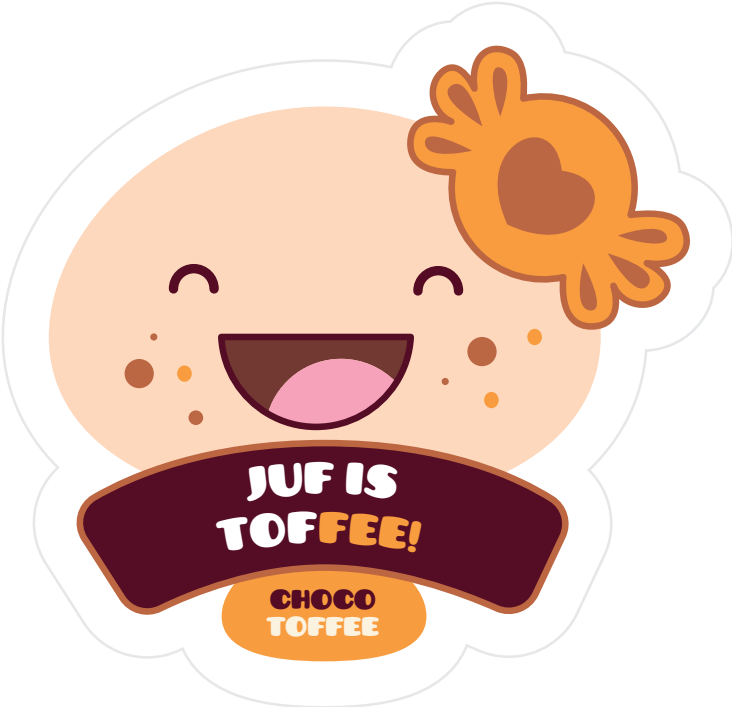
COOKIE-IN-A-JAR LABELS

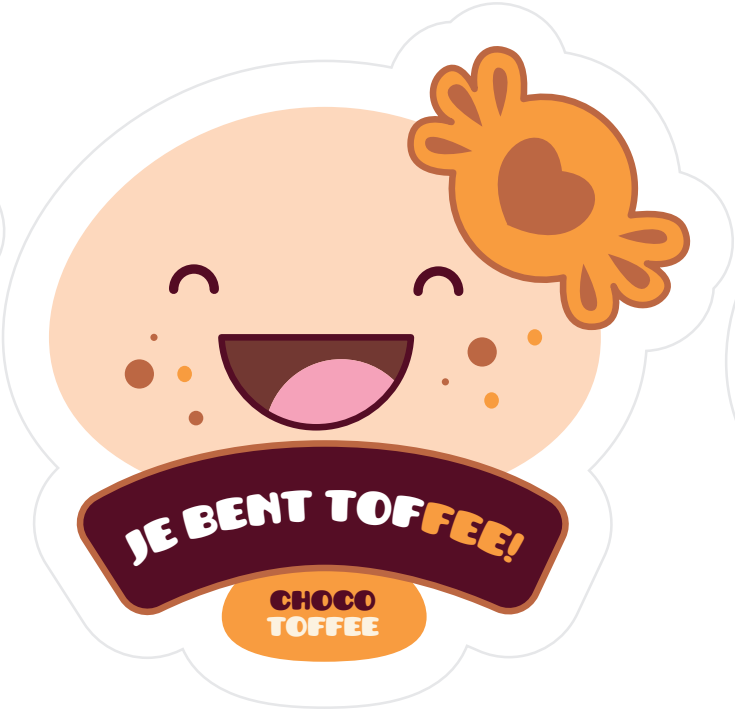


© Pop Up & Party. Alleen bestemd voor privégebruik in kleine oplagen. Niet voor verkoop.

COOKIE-IN-A-JAR LABELS

© Pop Up & Party. Alleen bestemd voor privégebruik in kleine oplagen. Niet voor verkoop.

COOKIE-IN-A-JAR LABELS



© Pop Up & Party. Alleen bestemd voor privégebruik in kleine oplagen. Niet voor verkoop.

COOKIE-IN-A-JAR RECEPT

IN DEZE POT ZITTEN

- 110 gr. witte chocolade
- 110 gr. toffee stukjes
- 110 gr. bruine chocolade
- 175 gr. bloem
- 1/2 tl. bak soda
- 1/2 tl. zout
- 30 gr. cacao poeder
- 85 gr. basterd suiker
- 85 gr. kristal suiker

NOG TOEVOEGEN

- 1 ei
- 110 gr. boter (zacht)

ZO MAAK JE HET

- mix alles goed door elkaar
- rol balletjes van 2,5 cm
- bak 8 -10 min. op 200 C°
- 85 gr. kristalsuiker

IN DEZE POT ZITTEN

- 100 gr. chocolade
- 100 gr. smarties
- 100 gr. havermout
- 50 gr. pinda's
- 175 gr. bloem
- 1/2 tl. bak soda
- 1/2 tl. zout
- 85 gr. basterd suiker
- 85 gr. kristal suiker

NOG TOEVOEGEN

- 1 ei
- 110 gr. boter (zacht)

ZO MAAK JE HET

- mix alles goed door elkaar
- rol balletjes van 2,5 cm
- bak 8 -10 min. op 200 C°
- 85 gr. kristalsuiker

IN DEZE POT ZITTEN

- 110 gr. witte chocolade
- 110 gr. toffee stukjes
- 110 gr. bruine chocolade
- 175 gr. bloem
- 1/2 tl. bak soda
- 1/2 tl. zout
- 30 gr. cacao poeder
- 85 gr. basterd suiker
- 85 gr. kristal suiker

NOG TOEVOEGEN

- 1 ei
- 110 gr. boter (zacht)

ZO MAAK JE HET

- mix alles goed door elkaar
- rol balletjes van 2,5 cm
- bak 8 -10 min. op 200 C°
- 85 gr. kristalsuiker

RECEPT

© Pop Up & Party. Alleen bestemd voor privégebruik in kleine oplagen. Niet voor verkoop.