

Halloween koekjes met Biscoff®

3 stappen
10 porties

Maak Halloween extra leuk met een traktatie die net zo leuk is om te maken als om op te eten. Even griezelig als onweerstaanbaar: de perfecte manier om Halloween mee te vieren.

Ingredients

20 Biscoff koekjes
100 g witte chocoladechips
¼ tl zout
300 g Biscoff Spread
100 g poedersuiker
20 kleine eetbare oogjes (bijvoorbeeld van suiker)

Bereiding

1. Smelt de witte chocoladechips met het zout in de magnetron of au bain-marie. Dip de achterkant van de Biscoff koekjes in de chocolade. Leg ze met de chocoladekant naar boven op een bord en zet in de koelkast totdat de chocolade is uitgehard.

2. Doe de Biscoff spread in een andere kom. Voeg de poedersuiker toe en meng tot het mengsel is ingedikt. Doe deze Biscoff glazuur in een spuitzak met een stervormig spuitmondje.

3. Haal de Biscoff koekjes uit de koelkast en spuitdet Biscoff glazuur op de helft van de koekjes. Leg de andere helft erop. Plaats twee eetbare oogjes in het glazuur en zet de koekjes nog 1 uur in de koelkast.