SNICKERS ICE CREAM FUNNELCAKE.
RECEPT

SNICKERS ICE CREAM FUNNELCAKE.

TIJD	30 minuten
INGREDIËNTEN	8 Items
GOED VOOR	12 porties

Deze SNICKERS funnelcakes zijn een feestelijke traktatie die leuk is om te delen. Je maakt ze met pannenkoekenmix.

INGREDIËNTEN

- 180g pannenkoekenmix
- 1el kristalsuiker
- 1tl vanille-extract
- Plantaardige olie, om te bakken
- 180ml room (35% vet)
- 30g poedersuiker
- 4 SNICKERS Ice Cream repen (53ml per stuk)
- 3el karamelsaus

INSTRUCTIES

1. Klop de droge pannenkoekenmix samen met ongeveer 200ml water, de kristalsuiker en de vanille tot een glad mengsel. Het beslag moet dik zijn, maar nog steeds een beetje vloeibaar. Giet over in een hersluitbare zak met afgesneden hoek of een plastic knijpfles.
2. Giet een bodem plantaardige olie van 2,5cm in een middelgrote steelpan; verwarm op middelhoog vuur tot de thermometer 190°C aangeeft.
3. Werk in batches en spuit voorzichtig maar snel ongeveer 2 eetlepels beslag in een pan, in een wervelend kronkelpatroon. Maak een cirkel van ongeveer 8cm. Bak 30 seconden tot 1 minuut per kant tot ze overal goudbruin zijn. Laat uitlekken op een schaal met keukenpapier.
4. Mix ondertussen met een elektrische mixer de slagroom en 2el poedersuiker totdat er stijve pieken ontstaan. Snijd elke SNICKERS Ice Cream reep in 3 vierkantjes.
5. Bestrooi de funnelcakes met de overgebleven poedersuiker. Doe op elk cakeje een stuk SNICKERS Ice Cream reep en een toef slagroom. Garneren met een drupje karamel.
6. Garneer met een 1/2 kopje gehakte pinda's.

MEER VAN DIT SOORT RECEPTEN.



SNICKERS ZOETE EN ZOUTE POPCORN.

Kooktijd

5 minuten

Ingrediënten

6 Items



SNICKERS ICE CREAM BROWNIEBOMMEN.

Kooktijd

55 minuten

Ingrediënten

5 Items



SNICKERS CRÊPE CAKE.

Kooktijd

40 minuten

Ingrediënten

14 Items



SNICKERS CHEESECAKE-CUPS.

Kooktijd

35 minuten

Ingrediënten

9 Items

Source URL: *https://www.snickers.nl/recipes/snickers-ice-cream-funnelcake*