Regenboog cookiedough truffels

Ingrediënten

120 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
90 g (gram) Witte basterdsuiker
50 g (gram) Poedersuiker
130 g (gram) Bloem
0.25 tl (theelepels) Zout
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
Dr. Oetker Kleurstoffen
Scrumptious Hagelslag - Regenboog
300 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Mixer met gardes
Pan met schaal (au bain marie)
Vork
Bakplaat



1. Cookie dough maken

Doe de **boter (120 g), poedersuiker (50 g)** en de **basterdsuiker (90 g)** in een kom en klop het romig. Voeg vervolgens de **vanille-extract (1 tl)** en het **zout (0.25 tl)** toe en mix het goed door elkaar. Voeg de **bloem (130 g)** toe en mix het door elkaar. Mix het alles nog 2 a 3 minuten goed door.

Verdeel het deeg in 6 gelijke delen. Breng alle delen deeg op kleur met de kleurstoffen. Laat het deeg ½ uur rusten in de koelkast.

Verdeel alle kleuren deeg in dunne plakjes van ongeveer 2,5 centimeter doorsnede. Stapel vervolgens de plakjes op elkaar in de juiste volgorde van de regenboog en druk ze voorzichtig op elkaar. (Volgorde: rood, oranje, geel, groen, blauw en paars) Verpak de stapeltjes in huishoudfolie. Laat de stapeltjes minimaal een uur rusten in de koelkast.

Verpak het stapeltje deeg één voor één in huishoudfolie en draai het folie dicht. Zo ontstaat er een mooi bolletje. Leg de bolletjes apart.

2. Decoreren

Smelt de **chocolade (300 g)** in een glazen of metalen schaal en hang deze boven een pan met kokend water.

Doop de bolletjes één voor één in de witte chocolade. Vis de bolletjes op met een vork en laat ze even uitlekken. Leg de bolletjes op bakpapier, bestrooi deze met de sprinkles en laat ze hard worden in de koelkast.



1. Cookie dough maken

Doe de **boter (120 g), poedersuiker (50 g)** en de **basterdsuiker (90 g)** in een kom en klop het romig. Voeg vervolgens de **vanille-extract (1 tl)** en het **zout (0.25 tl)** toe en mix het goed door elkaar. Voeg de **bloem (130 g)** toe en mix het door elkaar. Mix het alles nog 2 a 3 minuten goed door.

Verdeel het deeg in 6 gelijke delen. Breng alle delen deeg op kleur met de kleurstoffen. Laat het deeg ½ uur rusten in de koelkast.

Verdeel alle kleuren deeg in dunne plakjes van ongeveer 2,5 centimeter doorsnede. Stapel vervolgens de plakjes op elkaar in de juiste volgorde van de regenboog en druk ze voorzichtig op elkaar. (Volgorde: rood, oranje, geel, groen, blauw en paars) Verpak de stapeltjes in huishoudfolie. Laat de stapeltjes minimaal een uur rusten in de koelkast.

Verpak het stapeltje deeg één voor één in huishoudfolie en draai het folie dicht. Zo ontstaat er een mooi bolletje. Leg de bolletjes apart.

2. Decoreren

Smelt de **chocolade (300 g)** in een glazen of metalen schaal en hang deze boven een pan met kokend water.

Doop de bolletjes één voor één in de witte chocolade. Vis de bolletjes op met een vork en laat ze even uitlekken. Leg de bolletjes op bakpapier, bestrooi deze met de sprinkles en laat ze hard worden in de koelkast.