

Boodschappenlijstje
1 pakje Oreo koekjes (Classic)
100 gram roomkaas
1 reep Tony's melkchocolade
M&M's, oranje, geel en bruin
suikeroogjes
enkele oranje candy melts

Zo maak je Kalkoentruffels
Breek de Oreo koekjes in een blender en maal ze fijn.
Doe de roomkaas er in blokjes bij en blend het met de koekkruimels.
Schep het deeg uit de blender en kneed het kort door.

Weeg stukjes van 16 gram en rol ze tussen je handen in balletjes.
Laat de balletjes opstijven in de ijskast.

Hak de chocolade in stukjes, smelt het au bain marie (op een pan heet water).
Giet de chocolade in een glas en doop de balletjes op een vork in de chocolade.
Tik ze af en leg ze op een bakmat, druk de M&M's zachtjes in de balletjes.
Laat de chocolade in de ijskast drogen.

Smelt dan enkele oranje candy melts.
Teken snaveltjes op de kalkoenen van candy melts, met een houten stokje.
Plak tot slot oogjes op de kalkoenen met een drupje van de candy melts.

Wat een schattige kalkoenen en ze zijn nog erg lekker ook! :)))



Shopping List
1 pack of Oreo cookies (Classic)
100 grams cream cheese
1 bar of Tony's milk chocolate
M&M's, orange, yellow, and brown
sugar eyes
a few orange candy melts

How to make Turkey Truffles
Break the Oreo cookies into a blender and grind them finely.
Add the cream cheese in cubes and blend it with the cookie crumbs.
Scoop the dough out of the blender and knead it briefly.
Weigh pieces of 16 grams and roll them into balls between your hands.
Let the balls firm up in the refrigerator.

Chop the chocolate into pieces, melt it au bain marie (over a pan of hot water).
Pour the chocolate into a glass and dip the balls on a fork into the chocolate.
Tap off and place them on a baking mat, gently press the M&M's into the balls.
Let the chocolate dry in the refrigerator.

Then melt some orange candy melts.
Draw beaks on the turkeys using candy melts and a wooden stick.
Finally, stick the eyes on the turkeys with a drop of candy melts.

What cute turkeys, and they are very tasty too! :)))