Sint Patrick’s Dag Hoeden / St Patrick’s Day Hats

Boodschappenlijst

ronde kaakjes (oreo)
grote marshmallows
pure chocolade druppels
groene candy melts
groene sprinkels

Zo maak je de hoeden

Smelt de pure chocolade au bain-marie.
Doop de koekjes in de chocolade en bedek ze er volledig mee.
Tik overtollige chocolade af en laat ze op een rooster volledig uitharden.

Doop een marshmallow aan een tandenstoker in de gesmolten chocolade.
Bedek de marshmallow bijna volledig en tik overtollige chocolade eraf.
Laat de chocolade-laag op een rooster harden.

Smelt de groene candy melts op dezelfde manier als de chocolade.
Draai een marshmallow ondersteboven en steek er een tandenstoker in.
Doop de marshmallow ondiep in de groene candy melts.
Zodat er een dun groen randje aan de onderkant ontstaat.
Druk de marshmallow in het centrum van het met chocolade bedekte koekje.

Schep wat overgebleven gesmolten groene melts in een spuitzakje.
Maak op een bakmat drie kleine groene candy melts driehoekjes.
Elk driehoekje moet ongeveer zo groot zijn als een chocoladechip.

Trek de tandenstoker eventueel recht naar beneden om het steeltje te vormen.
Laat de klavertjes even uitharden en plak ze met wat gesmolten groen op.

Je kunt je traktaties een aantal dagen bewaren in een luchtdichte verpakking op kamertemperatuur

Sint Patrick’s Dag Hoeden / St Patrick’s Day Hats

Shopping list
Round biscuits
Large marshmallows
Dark chocolate melts
Green candy melts
Green sprinkles

How to make the hats
Melt dark chocolate in a bain marie.
Dip the cookies into the chocolate, coating completely.
Tap off any excess and set on wire rack to set completely.

Using a toothpick, dip marshmallow into melted chocolate.
Coat them almost entirely and tap off any excess.
Set on a wire rack until the coating is completely set.

Melt green candy melts just as you did the chocolate.
Flip a marshmallow upside down and insert a new toothpick in top.
Dip it into green candy melts, just barely.
This to create a narrow band of green around the bottom.
Place the marshmallow in the center of the chocolate covered cookie.

Spoon some of the remaining melted green candy into a piping bag,
Make three small dots in the shape of a triangle on a baking mat.
Each dot should be about the size of a chocolate chip.

Pull the toothpick straight down to form the stem and let it set.
To finish the hats, attach a shamrock with a small dab of melted green candy.

Your finished treats can be stored for several days in an airtight container, at room temperature