

Langevinger gebakjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wil je een keer voor de makkelijk gaan en de oven niet aanzetten om iets lekkers te maken? Dan moet je zeker voor deze easy peasy gebakjes gaan. De lange vingers worden lekker zacht, waardoor het net lijkt of je een luchtig cakeje eet. Ze zijn zo gemaakt maar je moet wel even geduld hebben want ze moeten in de koelkast rusten

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

KOELTIJD: 2 UUR

Benodigdheden:

- Lange vingers van schär of zelfgemaakt
- 500 ml koude ongeklopte slagroom
- 2 zakjes klopfix
- 4 eetlepels suiker
- kommetje lactosevrije melk
- kommetje kokos

Bereidingswijze:

1. Klop de slagroom met suiker en klopfix tot slagroom en doe het in een spuitzak met kartelmond
2. Neem de helft van de Lange vingers. Doop deze kort in de melk aan beide kanten.
Spuut een reepje slagroom erop en werk alles af
3. Dan doe je de andere helft Lange vingers in de melk dopen en leg je deze op de bovenkant
4. Rol elk gebakje door de kokos met name de zijkanten. Werk alles af
5. Decoreer als laatst je gebakjes met mooie slagroomtoefjes en strooi er grof gemalen hazelnootjes op of andere decoratie zoals schaafsel, hagelslag of sprinkels
6. Doe ze in een cupcake vormpje en leg even een paar uur weg in de koelkast, zodat ze lekker zacht kunnen worden

Notities: