

# Whoopies



## *Hoe lang doe je erover om de whoopies te maken?:*

Ongeveer een uur inclusief de baktijd.

## *Welke materialen heb je nodig?*

- Mengkomen
- Vork
- Bakplaat met bakpapier
- Mixer (met deeghaken)
- Pan

## *Welke ingrediënten heb je nodig?*

- 500 gr bloem
- Snufje zout
- ½ theelepel bakpoeder
- 125 gram boter kamertemperatuur
- 185 gr suiker
- 100 gr witte basterdsuiker
- 250 ml melk
- 1 ei
- 1 theelepel vanillesuiker
- ½ ltr melk
- 35 gr custard poeder

## *Hoe maak je de whoopies?*

- Verwarm de oven voor op 220 graden
- Meng een klein beetje melk in een kom met 35 gram suiker en de custard en kook de rest van de melk in de pan.
- Als de melk kookt het custard mengsel toevoegen en nog even laten doorkoken
- Haal de custard van het vuur halen en doe het in een schaal. Leg hier een laagje plastic folie overheen en zet de custard weg op een koude/koele plek.
- Zeef vervolgens de bloem met het zout en het bakpoeder boven een kom
- Mix in een beslagkom de boter met de 150 gram suiker door elkaar
- Klop de melk en het ei erdoorheen

- Mix vervolgens beetje bij beetje het bloemmengsel erdoor heen en mix het geheel met deeghaken todat er een mooi deeg ontstaat.
- Rol vervolgens kleine balletjes en druk op de bakplaat met bakpapier. Maak er schijfjes van van ongeveer 4 a 5 cm breed en ongeveer 1 cm dik van.
- Bak hierna de whoopies in 6 a 8 min gaar in de oven.
- Laat de whoopies volledig afkoelen op een rooster
- Vul de whoopies door de custardvulling op de platte kant van een koekje te smeren, druk hier vervolgens een tweede koekje tegenaan.
- Als alle vlechten af zijn, leg dan een handdoek over de bakplaat om het deeg te laten narijzen 10 min
- Bak het brood hierna ongeveer 15 / 20 min op 180 graden

*Tip: Bekijk onze instructievideo op ons [YOUTUBE KANAAL](#) om te zien hoe de koekjes bereid worden.*