



Valentijn buns

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

Croissantdeeg XL*
100 gram frambozenjam
40 gram (diepvries) frambozen
20 gram witte chocolade
150 gram zuivelspread
25 gram poedersuiker
Gevriesdroogde framboos (topping)
Witte chocolade (topping)

*Alleen het croissantdeeg was niet biologisch verkrijgbaar

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Valentijn buns

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg het bakpapier op de snijplank en rol het deeg helemaal uit. Zorg ervoor dat alle naadjes goed dicht zijn en smeer dan in met de frambozenjam.

Verdeel daarna de grofgehakte witte chocolade en de frambozen over de jam. Rol het deeg strak op.

Vet de ovenschaal in en snijd de buns in plakken van de rol af. Verdeel ze over de ovenschaal en bak in 20 minuten gaar.

Laat even goed afkoelen. Maak vervolgens de topping met de zuivelspread en de poedersuiker en besmeer de buns daarmee.

Top af met nog wat grofgehakte witte chocolade en gevriesdroogde frambozen.

Je kunt nu van deze buns gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL