



Het virtuele Restaurant

Amandelstengels

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>Bladerdeeg</p> <p><u>Recept</u></p>	<p>Rol het deeg uit tot een plak van ± 3 millimeter dik. Leg de plak op een gesmeerde en bestoven bakplaat. Snij het te veel aan deeg weg. Bestrijk de bovenkant van het deeg met ei en snij er dan repen van van ongeveer 2 cm breed en 8 cm lang van. Druk daarna op de uiteinden een halve amandel en bestrijk alles nogmaals licht met ei . Laat het deeg even rusten (20 min) en bak de koekjes of op <u>210° C..</u></p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolate](#)
[Femke en Sander](#)