



Het virtuele Restaurant

Appelbeignets



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

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>1kg. Bloem 1 lt. melk 80 gr. gist suiker zout</p>	<p>Zorg dat de bloem op kamer temperatuur en gezeefd is en voeg het zout toe. Verwarm de melk met de suiker tot deze lauwwarm is en los het gist er in op. Voeg al roerend de bloem toe en maak er een glad geheel van. Laat het beslag reizen en schil de appels, boor het klokhuis eruit en snij ze in plakken van 1 cm. dik. Als het beslag voldoende gerezen is haal er dan de appelschijven door en leg ze voorzichtig in de hete olie. Als de beignets goudbruin zijn schep ze dan uit de olie, laat ze even uitlekken op papier/keukenrol en haal de beignets dan door de kaneel suiker.</p>



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



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