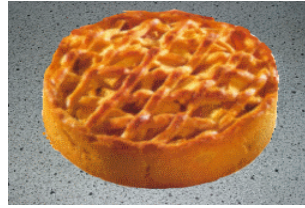




Het virtuele Restaurant

Appeltaart



	<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>300 gr. bloem 200 gr. boter 150 gr. basterdsuiker Kaneel</p>	<p>Zet een deeg en rol het uit op 4 mm. dikte. Bekleed hiermee een taartvorm. Vul de taart vorm met <u>smört</u>. Snij reepjes van 1 cm. van het deeg en leg een raster over de taart. Bak de taart af op 175° C. <u>Abricoteer</u> de taart na het bakken.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [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 chocolade](#)
[Femke en Sander](#)