



# Het virtuele Restaurant

## Arnhemsemeisjes



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

	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<a href="#">Bladerdeeg</a>	<p>Rol het blader deeg uit tot een vierkant stuk, met de dikte van <math>\pm 4</math> mm. Steek met een gladde ronde steker van <math>\pm 4</math> cm. <math>\emptyset</math> rondjes uit. Laat de uitgestoken rondjes even rusten (<math>\pm 15</math> minuten). Schep wat kristal suiker op de werktafel, leg er een paar rondjes naast elkaar op. Strooi dan een laagje kristalsuiker over de deeggrondjes en rol ze dan gelijkmatig uit in één richting (naar boven en beneden) totdat ze <math>\pm 3</math> x zo lang als breed zijn. Leg ze dan met een centimeter tussenruimte op een met siliconenpapier bedekte bakplaat. Bak ze af op <math>220^{\circ}</math> C. tot de bovenkant van de suiker net is gesmolten.</p>



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



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