



Het virtuele Restaurant

Bitterkoekjes



- [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>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>70 gr. gepelde amandelen 30 gr. bitterpitten 250 gr. suiker eiwit</p>	<p>Draai de amandelen, bitterpitten met een beetje eiwit fijn. Slap dit mengsel af met eiwit totdat het spuitbaar is. Spuit bolletjes van ± 4 cm. op vetpapier. Druk met een vochtigedoek de spuit puntjes van de bolletjes weg. Bak de koekjes op <u>160° C.</u> Laat na het bakken de koekjes afkoelen. Om de koekjes van het papier te krijgen moeten de koekjes met het papier op een vochtige doek worden gelegd.</p>



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



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