



Het virtuele Restaurant

Bokkenpootjes



- [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>2 eiwitten(50 gram) 150 gr.suiker 100 gr. drooggemalen</p>	<p>Vet een bakplaat in en bestuif deze licht met bloem. Sla de eiwitten stijf en en daarna taai door er beetje bij beetje de suiker door de kloppen totdat deze geheel is opgelost. Spatel er voorzichtig de drooggemalen door en spuit er met een gladde grove spuit staafjes van. Bak de koekjes direct in een oven van 170° C.</p> <p>Plak de schuim staafjes op elkaar met abrikozenmoes en haal de uiteinden door de gesmolten chocolade. Zet ze op vetdicht papier om de chocolade te laten stollen.</p>



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



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