



Het virtuele Restaurant

Boterpuntjes



	<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>200 gr. bloem 180 gr. boter/margarine 125 gr. witte basterdsuiker citroenrasp</p>	<p>Kneed van de boter, suiker ,bloem en citroenrasp een homogeen deeg. Rol dit deeg uit tot een plak en leg het op een ingevette bakplaat. Bestrijk het deeg met ei en trek er met een vork lijntjes op. Bak de koekjes af op 160° C. . Snij als de koekjes gaar en uit de oven zijn, puntjes of vierkantjes van ± 4,5 cm. Laat daarna de koekjes afkoelen en schep ze van de bakplaat.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [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](#)