



Het virtuele Restaurant

Botersprits



	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>150 gr. bloem 120 gr. boter/margarine 60 gr. basterdsuiker citroenrasp zout</p>	<p>Zeef de bloem en voeg het zout toe. Roer de boter met de suiker en de citroenrasp luchtig en voeg daar dan beetje bij beetje de bloem aan toe. Blijf roeren. Spuit met een grove kartelspuit rozetten, S-en of kransjes van ongeveer 4 cm. op een gesmeerde en met bloen bestoven bak plaat. Bak de koekjes goudgeel af bij een temperatuur van 175°C..</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](#)