



# Het virtuele Restaurant

## Cheddar kaasbrood



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p><u><a href="#">De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>220 gr. bloem 4 tl. bakpoeder ( 20 gr.) 1 eetlepel suiker (5 gr.) 1/2 tl. knoflookpoeder ( 2 ½ gr.) 1/2 tl. zout ( 2 ½ gr.) 135 gr. geraspte cheddar kaas 240 gr. melk 1 groot ei 2 eetlepels boter</p>	<p>Verwarm de oven voor op 280°C.. Meng in een grote kom de bloem, bakpoeder, suiker, knoflook en zout. Roer de geraspte kaas erdoor. Klop in een andere kom de melk, het ei en de boter door elkaar.</p> <p>Voeg de vloeibare ingrediënten toe aan de kom met gedroogde ingrediënten. Roer alles luchtig door elkaar ( Niet te veel mengen. )</p> <p>Giet / schep het mengsel in een broodblik / cakeblik. Bak 45 tot 50 minuten. De bovenkant moet goudbruin zijn. Los het broodblik op ee rooster en laat het brood afkoelen, snijd het in plakjes en serveer. Genieten!</p>



PDF    Terug

