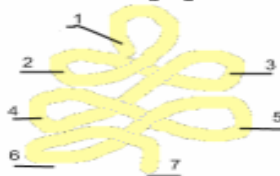




Het virtuele Restaurant

Eikenblaadjes

in één beweging 1 - 7



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<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>225 gr. bloem 150 gr. boter/margarine 100 gr. poedersuiker 2 eiwitten zout vanille</p>	<p>Zeef de bloem en voeg hier het zout aan toe. Roer de boter zacht en voeg de suiker toe en roer dit mengsel luchtig. Voeg al roerend de eiwitten en de bloem toe. Blijf het het mengsel luchtig roeren. Spuit met een middel fijne kartelspuit koekjes op een gesmeerde en met bloem bestoven bakplaat. Bak ze in een <u>oven</u> van 160° C. af.</p> <p>zie afbeelding</p>



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



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