



Het virtuele Restaurant

Gelukzalig neutje



- Home
- Menu
- Eigen keuze
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans ge
- Leuk als hol
- 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>50 gr. cacaonibs, 1 vanillestokje of zakje vanillesuiker, 200 gr. bruine basterdsuiker, 500 ml Brandewijn of Jenever, wat roze peper</p>	<p>Doe alle droge ingrediënten en (peper naar smaak) in een fles en voeg de Brandewijn of Jenever toe en schudt de fles iedere dag even om. Laat de inhoud 6 weken rijpen. Giet alles door een zeeffe of koffiefilter. Smullen maar.</p>



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander