



# Het virtuele Restaurant

## Goudse moppen

geen foto beschikbaar

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>225 gr. bloem 175 gr. boter/margarine 100 gr. basterdsuiker zout citroenrasp</p>	<p>Zeef de bloem en voeg het zout toe. Kneed de boter, suiker en citroenrasp goed door en elkaar en kruimel dit tot een deeg met de bloem. Rol van het deeg een pil van 4 cm doorsnee. Rol deze pil door de suiker. Laat de pil opstijven in de koelkast. Snij plakjes van 1 cm. breed en leg ze op een geboterde en met bloem bestoven bakplaat. Bak de koekjes af in een <u>oven</u> van 175°C.</p>



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



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