



Kaaskoekjes

- 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>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>100 gr. bloem 80 gr. boter/margarine 80 gr. geraspte oude kaas 60 cc. water</p> <p>zie voor de bewerking</p> <p>Recept</p>	<p>Maak een deeg van de bloem, een kwart van de boter/margarine en water. Meng de rest van de boter/margarine met de kaas. Rol het deeg tot een vierkante plak. Rol of druk het mengsel boter/margarine/kaas tot een plak ter grootte van de helft van het deeg. Leg het mengsel boter/margarine/kaas op de uitgerolde plak deeg en vouw deze dubbel. Voor verdere bewerking zie recept.</p> <p>Rol het deeg uit tot en dikte van 3 á 4 mm. Snij er een stroken af van 4 cm. en plak deze met water op elkaar. 4 á 5 stroken. Laat het goed stijf worden in de koelkast en snij er dan plakjes af van 3 mm. Leg deze op een gesmeerde en met water besprenkelde bakplaat en bak het af op 210° C.</p> <p>PAS OP VOOR BITTER WORDEN!!!!</p> <p>Kaasvlinders maakt men op de zelfde wijze, alleen worden de stroken dan opgevouwen naar elkaar toe(van buiten naar binnen) en niet gesneden.</p> <p>Kaasstrikjes worden van plakjes gemaakt die getwist worden. Kaasstengels spreken voor zich.</p>

