



Het virtuele Restaurant

Kletskoppen



	<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>125 gr. bloem 250 gr. basterdsuiker 75 gr. boter/margarine 75 gr. amandelen 40 cc. water</p>	<p>Zeef de bloem. Hak de amandelen fijn. (let op ze moeten door een spuitje kunnen.) Meng de suiker met het water en roer er de boter/margarine door. Roer er dan de gehakte amandelen en bloem door heen. Spuit van de massa kleine bolletjes op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat. Bak de kockjes af op <u>180° C.</u></p>

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



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



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