



## Pasteitjes



- 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 de recepten en 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>bladerdeeg</p> <p><b><u>Recept</u></b></p>	<p>Rol het deeg uit tot een vierkante plak van ± 3mm.. Steek met een kartelsteker Ø 5 cm. plakjes en leg deze op een bakplaat. Steek het zelfde aantal rondjes uit en steek met een gladde steker er het midden uit. Plak de ringen die ontstaan zijn met water op de bodem. Stijk de pasteitjes met eidooier. De hoedjes maakt men van de over gebleven midden stukjes. Laat het goed rusten en bak de pasteitjes daarna af op ± 200 ° C.</p>

PDF

Terug



Bakkerijmuseum  
Bureau voor de voeding  
Heel Holland bakt  
PaTESSerie



Callebaut  
Chocoloco  
Martinez chocolade  
Femke en Sander