



# Het virtuele Restaurant

## Pencee



- 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><a href="#">De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>Hardewenerdeeg <b><u>Recept</u></b></p> <p>Frangipane <b><u>Recept</u></b></p>	<p>Rol van het deeg een plak van 4 mm. dikte. Zet hier de penceeringen op. Vul de ringen met <b>Frangipane</b> en dek alles af met een plak deeg. Druk de ringen door het deeg en zet ze op een bakplaat. Bestrijk het deeg met ei en bak de pencee's af op 180° C. Het is ook mogelijk de bakplaat in zijn geheel te vullen en na het bakken in vierkanten te snijden.</p>

PDF    Terug



Bakkerijmuseum  
Bureau voor de voeding  
Heel Holland bakt  
PaTESSerie



Callebaut  
Chocoloco  
Martinez chocolade  
Femke en Sander