



# Het virtuele Restaurant

## Petit Beurre



- 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><a href="#">De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>450 gram tarwebloem 200 gram boter 130 gram maïszetmeel 130 gram poedersuiker 100 ml melk 50 gram honing 1 ei vanille extract grove kristalsuiker een snuifje zout</p>	<p>Meng de bloem met het maïszetmeel en het snuifje zout. Klop de boter op met de poedersuiker en de honing. Meng er met een garde het ei en het vanille extract door, dan de bloemmengeling en de melk. Klop en meng goed totdat je een deeg krijgt zonder klonters. Laat het koekjesdeeg 1 nachtje rusten in de ijskast. Verwarm de oven voor op 200 C. Strooi wat bloem over een werkvlak en rol het koekjesdeeg met een deegrol tot 2 tot 3 mm dikte. Snijd het deeg in rechthoeken en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Ter garnering prik je met een vork in de koekjes en strooi je er goed wat grove kristalsuiker over. Bak de petit beurre koekjes goudbruin in ongeveer 20 tal minuten.</p> <p><b>Geschiedenis Petit beurre</b></p>

