



Het virtuele Restaurant

Spritskransen



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [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>250 gr. bloem 200 gr. boter 100 gr. basterdsuiker ½ ei vanille</p>	<p>Wrijf de suiker en de boter tot een mooie gladde massa. Wrijf het ei er door en dan de bloem beetje bij beetje. Wrijf de massa luchtig en tot een spuitbaar deeg. Spuit op een gesmeerde en gebloemde plaat zigzag stroken van 6 cm. Bak dit af in een oven van 175° C. en snij de sprits in stukken als ze nog warm is.</p>



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



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