



Het virtuele Restaurant

Weespermoppen



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [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
100 gr. amandelen(gepeld) 120 gr. suiker ei citroenrasp	Draai de amandelen met de suiker fijn. Werk het ei er door tot een stijf deeg. Rol van het deeg een pil van $\pm 4,5$ cm dik en rol deze even door de suiker. Snij er dan schuin plakjes van 1 cm dik af en leg deze met de snijkant op een gesmeerde bakplaat. Afbakken op <u>160° C.</u>



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



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