



Het virtuele Restaurant

geen foto beschikbaar

Zoutekoekjes

- [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
<p>Bladerdeeg</p> <p>Recept</p>	<p>Rol het deeg uit tot en dikte van 3 á 4 mm. Snij er een stroken af van 4 cm. bestrooi deze licht met zout en plak deze met water op elkaar. 4 á 5 stroken. Laat het goed stijf worden in de koelkast en snij er dan plakjes af van 3 mm. Leg deze op een gesmeerde en met water besprenkelde bakplaat en bak het af op <u>210° C.</u></p> <p>Zoutevlinders maakt men op de zelfde wijze, alleen worden de stroken dan opgevouwen naar elkaar toe(van buiten naar binnen) en niet gesneden.</p> <p>Zoutestrikjes worden van plakjes gemaakt die getwist worden. Zoutestengels spreken voor zich. Maak ze af met een amandel en bestreek ze met ei</p>



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



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