



Slof Marloes (klassieke slof)



	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
Sloffenbodem: 208 gram Zeeuwse bloem 140 gram patentbloem 1 ei 225 gram boter 190 gram basterdsuiker 0.5 citroen (rasp) 11 gram bakpoeder 2 gram koolzuur 0.25 theelepel zout 150 gram amandelspijs	Vorbereiding; Verwarm de oven voor op 210 graden. Sloffenbodem maken Zeef de bloem. Klop het ei los. Doe de boter, suiker, de helft van het ei, citroenrasp, beide soorten bloem, bakpoeder, koolzuur en zout in een kom en meng dit tot een samenhangend deeg. Als je geen koolzuur hebt, kun je het vervangen door baking soda. Rol het deeg uit tot een plak van circa 1 centimeter dikte en steek er met de sloffenring de vorm uit. Leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop de amandelspijs soepel met de andere helft van het ei. Doe in een spuitzak. Verdeel de amandelspijs netjes over de bodem en houd circa 1,5 centimeter van de rand vrij. Bak in circa 12 minuten goudbruin en gaar. Verwijder de sloffenring direct en laat afkoelen. Bron: Robèrt van Beckhoven

PDF Terug

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum

- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



Soft-L@n

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolate
Femke en Sander

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum