



## HAVERKOEKEN

### RECEPTUUR

60%	Super Patent Kristal	3.000	gram
40%	Prémax Haver	2.000	gram
65%	Boter	3.250	gram
50%	Basterdsuiker	2.500	gram
4%	Kristalsuiker	200	gram
4%	Amandelschaafsel	200	gram
7,5%	Ei	375	gram
1,8%	Karam	90	gram
1,5%	Citroenrasp	75	gram
0,7%	Zout	35	gram

### WERKWIJZE

- Van de grondstoffen een zetdeeg maken
- Deeg na koeling uitrollen op circa 6 millimeter
- Uitsteken na gewenste grootte
- Op een gesmeerde bakplaat leggen en bakken
- Oventemperatuur circa 190-200°C gedurende 14 à 15 minuten
- Koelen en verpakken

### CLASSIFICATIES

Premax Haver:

 Non-GMO

 100% Natuurlijk