

Haverkoeken met passie

👑 PRÉMAX HAVER

RECEPTUUR

Boter.....	3.150 gram
Gele basterdsuiker.....	1.500 gram
Eidooier.....	400 gram
Passievruchtpuree.....	500 gram
Super Patent Kristal.....	3.000 gram
Prémax Haver.....	1.400 gram
Karam.....	80 gram
Chocolade callets wit.....	2.500 gram

WERKWIJZE

- Meng de boter, suiker, eidooier en passievruchtpuree door elkaar.
- Draai vervolgens de Super Patent Kristal, Prémax Haver en karam er door.
- Draai tot slot de witte chocolade callets er door.
- Rol een pil Ø 5,5 cm dik van het deeg en leg dit ca. 60 minuten in de koeling.
- Snijd schijven van ca. 1,5 cm dik (ongebakken gewicht rond 50 gram).
- Bak de koeken ca. 18 minuten op 190°C.



KOFFIEMOMENT