

SLOFFEN

PUUR LOKAAL

Receptuur:

100	%	Banket bloem "Puur lokaal"	5.000 gram
80	%	Boter	4.000 gram
65	%	Basterd suiker	3.250 gram
10	%	Ei	500 gram
3	%	Citroenrasp	150 gram
1,5	%	Samengesteld bakpoeder (Karam)	75 gram

Vulling:

75	%	Amandelspijs	3.750 gram
18	%	Boter	900 gram
18	%	Ei	900 gram

Werkwijze:

- Zetdeeg zetten.
- Ringen smeren.
- Deeg even doorzetten, uitrollen op 10 mm en uitsteken.
- Vulling opspuiten en bakken bij ca. 200 °C gedurende 18 minuten.
- Na afkoeling afwerken met wat room, aardbeien en gelei